

NAGERECHTEN

 Wijnsuggestie

Nutella banaan parfait € 10,95

Bananaan skin karamel | brownie | gebrande witte chocolade

 Château Violet Sauternes, Bordeaux, Frankrijk

Verfijnd | friszoet | abrikoos | perzik | honing

Appeltaart trifle € 10,95

Gekarameliseerde appel | calvados | gezouten karamel | shortbread

 Coteaux du Layon Rochefort Château, Loire, Frankrijk

Friszoet | abrikozen | zachte zuren

Engelse bakewell taart van Steve's oma recept € 10,95

Warme traditionele bakewell vruchtentaart |

vanille roomijs | amaretto room

 Coteaux du Layon Rochefort Château, Loire, Frankrijk

Friszoet | abrikozen | zachte zuren

Mövenpick roomijs – of sorbetijs (per bol) € 2,95

Vraag naar de diverse ijssmaken

Met slagroom (+ € 0,95)

Hollandse kazen € 15,95

Vijgenchutney | rozijnenbrood | druiven

 Taylor's 10 Year Old Tawny Port, Elegant | noten | rijpfruit | vijgen

Of

 Taylor's Fine White Port, Douro, Portugal Zoet | abrikoos | rozijnen

Koffie royaal € 10,95

Koffie of thee naar keuze | chocolade bonbons |

fruitsnoepje | karamel fudge | gezouten karamel yoghurt |

Hollandse koffie likeur

"Ons keukenteam maakt zoveel mogelijk gebruik van seizoens groentes en ingrediënten. Deze nemen wij zoveel mogelijk af bij lokale leveranciers.

We proberen onze afvalstroom daar waar mogelijk te reduceren.

Daardoor kan het voorkomen dat een bepaald product soms niet verkrijgbaar is.

Eet smakelijk!"

Steve Sykes
Chef kok

K I N I N G S T R E E T RESTAURANT

Gastvrijheid is:

"Mensen vergeten wat je hebt gezegd, ze vergeten wat je hebt gedaan, maar ze vergeten nooit welk gevoel je ze hebt gegeven"

KINGSTREET MENU

OM MEE TE BEGINNEN

Rustiekbrood met spread € 6,95
Gezouten roomboter | spread | cassave chips

Coppa di Parma D.O.P € 15,50
Geserveerd met gemarineerde olijven
Het vlees is uitsluitend afkomstig van Italiaanse varkens en mag alleen in het Parma gebied geproduceerd worden. De ham wordt minimaal 12 maanden gedroogd.

Chorizo Ibérico de Bellota € 13,00
Geserveerd met gemarineerde olijven
De chorizo Iberico de Bellota is uniek van smaak. Wordt op authentieke wijze bereid van snippers Ibérico de Bellota vlees en verrijkt met een kruiden.



VOORGERECHTEN

Wijn suggestie

Kalf € 15,95
Filet | tataki | mierikswortel | beukenzwam | krokante glasnoedels
Solo Fiano - Cantina Michele Biancardi, Puglia, Italië
Fris | bloemig | tropisch fruit

Biet ✓ € 14,95
Gepofte biet | venkel | feta crème | hazelnoten dukkah
Hofstatt Weisburgunder – Kellerei Kurtatsch, Alto Adige – Italië
Appel | amandel | zachte zuren

Zalm € 15,95
Gerookte zalm | rillette | avocado | dille
Solo Fiano - Cantina Michele Biancardi, Puglia, Italië
Fris | bloemig | tropisch fruit

Yellowfin tonijn € 16,50
Miso | shisoblad | radijs | zeewier crème
Simonsig Chenin blanc, Stellenbosch, Zuid-Afrika
Rond en fris | passievrucht | peer | milde zuren

Keizers salade € 14,95
Gerookte kip | gebrande little gem | Rotterdamse oude kaas | ansjovis
Duo des Mers, Sauvignon blanc- Viognier, Languedoc, Frankrijk
Fris | appel | rijpe ananas

Prei mozaïek ✓ € 14,95
Gebrande prei | asperges | miso | gebakken uiencrème | gerookte amandel
Viognier, Languedoc-Roussillon, Frankrijk
Rijk | bloemig | kruidig

SOEPEN

Klassieke Franse uiensoep € 8,95
Kaascrouton | peterselie | runderbouillon

Rode linzensoep ✓ € 8,95
Harissa | kokos | zonnebloempitten | tuinkruiden

HOOFDGERECHTEN

Wijn suggestie

Rund € 32,95
Simintaal Rund rib-eye steak 250 gram
groene bonen | chimichurri | geroosterde tomaten | huisgemaakte friet | truffelmayonaise
Syrah, Grenache, Domaine de Poulvarel, Rhône, Frankrijk
Donker rood fruit | eiken | vol en rond

Gamba € 27,50
Ravioli | bimi | paksoi | venkel | garnalenjus
Picpoul de Pinet - Domaine des Lauriers, Languedoc, Frankrijk
Fris | citrusfruit | zilte toets

Paddennstoelen gnocchi ✓ € 27,50
Aubergine | bimi | boterbonen | champignon | Parmezaanse kaas
Chianti classico – Castello La Leccia, DOCG, Sangiovese, Toscane, Italië
Kruidig | kersen | kruidnagel

Runder Ragù € 26,50
Zacht gegaarde runder sucade | rigatoni pasta | bospaddennstoelen | truffelroom | Parmezaanse kaas
LaFou - Garnatxa negra, Syrah, Morenillo, Catalunya, Spanje
Kruidig | rijp zwart fruit | chocola

Catch of the day € 28,95
De vis van de dag wordt samengesteld op basis van vier factoren.
Kwaliteit, duurzaamheid, lekker vers en buiten het paaseizoen.
Dit gerecht wordt geserveerd met bijpassende garnituren.
Vraag onze sommeliers naar een wijnadvis

Maïshoender € 27,50
Filet | romige citroen rozemarijn saus | mousseline | prei
Oaked Chardonnay Rosenhof, Coastal Region, Zuid-Afrika
Romig | vanille | tropisch fruit | citrus

Magret de Canard € 28,50
Eendenborstfilet | loempia van gekonfijte eend | krokante rijst | five spice
Monastrell Casa Castillo, Jumilla, Spanje
Vol | kruidig | donkerrood fruit | toast

Indian jackfruit tikka masala ✓ € 27,50
Kikkererwten | kokos | paksoi | basmati rijst | papadum
Viognier, Languedoc-Roussillon, Frankrijk
Rijk | bloemig | kruidig

EXTRA BIJ TE BESTELLEN

Huisgemaakte friet met rozemarijn zeezout en mayonaise € 4,95

Huisgemaakte friet met Parmezaanse kaas en truffelmayonaise € 8,95

ALERGIEËN

Heeft u dieetwensen of een allergie? Vertel dit aan één van onze medewerkers. Onze gerechten kunnen sporen van noten, pinda's en gluten bevatten.

*Vegetarische gerechten zijn gemarkeerd met ✓
Veganistische gerechten zijn gemarkeerd met ✓*