

OM MEE TE BEGINNEN

Rustiek brood met spread € 6,95
Gezouten roomboter | spread | cassave chips

Coppa di Parma D.O.P € 15,50

Geserveerd met gemarineerde olijven
De originele D.O.P. Parma ham.
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 kruidenmengels.



VOORGERECHTEN

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

Keizers salade € 15,95
Gerookte kip | gebrande little gem | Rotterdamse oude kaas | ansjovis
🍷 *Duo des Mers, Sauvignon blanc- Viognier, Languedoc, Frankrijk*
Fris | appel | rijpe ananas

Soepen

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

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

HOOFDGERECHTEN

Rund € 32,95
Simintaal Rund rib-eye steak 250 gram
groene bonen | chimichurri | geroosterde trostomaat | 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
🍷 *Simonsig Chenin blanc, Stellenbosch, Zuid-Afrika*
Rond en fris | passievrucht | peer | milde zuren

Indian jackfruit tikka masala € 27,50
Kikkererwten | kokos | paksoi | basmati rijst | papadum
🍷 *Viognier Domaine de Viranel, Languedoc-Roussillon, Frankrijk*
Rijk | bloemig | kruidig

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



Extra bij te bestellen

Huisgemaakte friet met rozemarijn zeezout en mayonaise € 4,95

Huisgemaakte friet met Parmezaanse kaas en truffelmayonaise € 7,95

Allergieën

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 

NAGERECHTEN

Nutella banaan parfait € 10,95

Banaan 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 seizoen 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 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”

