

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

Zalm € 15,95
Gerookt | aardappel | kwartelei | avocado | koolrabi venkel | kaviaar
Solo Fiano - Cantina Michele Biancardi, Puglia, Italië
Fris | bloemig | tropisch fruit

Arancini € 15,95
Bieten | geitenkaas | appel | limoen crème
Grüner Veltliner, Kamptal, Oostenrijk
Elegant en fris | groene appel | kruidig

Soepen

Pompoensoep € 8,95
Geroosterde pompoen | kervel | pompoenpitten

Paddenstoelenbouillion € 8,95
Ravioli | tuinkruiden

HOOFDGERECHTEN

Rund € 30,95
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 green curry € 27,50
Basmati rijst | maïs | bimi | paksoi | krokant
zwarte sesam rijstpapier
Simonsig Chenin blanc, Stellenbosch, Zuid-Afrika
Rond en fris | passievrucht | peer | milde zuren

Indiase Strudel € 26,50
Rode linzen | spinazie | bloemkool | tempeh
Vognier Domaine de Viranel, Languedoc-Roussillon, Frankrijk
Rijk | bloemig | kruidig
Of
Zeni Costalago Rosso, corvino, corvina grossa, merlot, cabernet sauvignon, Veneto, Italië
Rijp rood fruit | licht eiken

Wildzwijn Ragù € 26,50
Rigatoni pasta | bospaddenstoelen | truffelroom | Parmezaanse kaas
Chianti Classico Castello la Leccia, Toscane, Italië
Kruidig | kersen | kruidnagel



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

Speculaas parfait € 10,95

Gekarameliseerde appel | dolche de leche | meringue
🍷 *Coteaux du Layon Rochefort Château, Loire, Frankrijk*
Friszoet | abrikozen | zachte zuren

Winter trifle € 10,95

Ananas | kokos | spekkoek |
boerenjongens | crème Chantilly
🍷 *Château Violet Sauternes, Bordeaux, Frankrijk*
Verfijnd | friszoet | abrikoos | perzik | honing

Chocolade € 10,95

Cheesecake | kersen | kersensorbet
🍷 *De Moya Gloria Dulce Monastrell, Valencia, Spanje*
Zoet | gekonfijt zwart fruit | pruimen | jam

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

K I N G S T R E E T R E S T A U R A N T

Gastvrijheid is:

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

“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

