

NAGERECHTEN

Panna cotta € 10,95

Pornstar martini | passievrucht | ganache | vlierbloesem

🍷 *Luigi Enaudi Moscato d' Asti, Piemonte, Italië*

Fris | rijpe perzik | ananas | passievrucht

Eton mess € 10,95

Aardbeien | meringue | mascarpone crème

🍷 *Coteaux du Layon Rochefort Château, Loire, Frankrijk*

Friszoet | abrikozen | zachte zuren

Limoncello parfait € 10,95

Meringue | lemoncurd | yoghurt kruim | frambozen

🍷 *Luigi Enaudi Moscato d' Asti, Piemonte, Italië*

Fris | rijpe perzik | ananas | passievrucht

Hollandse kazen € 15,95

Vijgenchutney | rozijnenbrood | druiven

🍷 *Taylor's 10 Years Old Tawny Port,*

Elegant | noten | rijpfruit | vijgen

Of

🍷 *Taylor's Fine White Port, Douro, Portugal*

Zoet | abrikoos | rozijnen

Koffie Royaal € 10,50

Koffie of thee naar keuze | chocolade bonbons |

fruitsnoepje | karamel fudge | gezouten karamel yoghurt |

koffie likeur

🍷 *Wijnsuggestie*

"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 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

LAAT U VERRASSEN DOOR ONS 3 GANGEN CHEF'S MENU



€ 47,00 per persoon
(te bestellen vanaf 2 personen)

Liever het kaasplateau als dessert?
Laat het ons weten,
dan serveren we dit natuurlijk graag.
(supplement € 5,00)

BIJPASSEND WIJNARRANGEMENT

2 glazen € 18
3 glazen € 26

Het wijnarrangement kunt u ook
in halve glazen bestellen.

Vegetarische gerechten zijn gemarkeerd met 
Veganistische gerechten zijn gemarkeerd met 

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

OM MEE TE BEGINNEN

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

Coppa di Parma D.O.P € 15,50


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



Kabeljauw € 15,95
Vichyssoise | prei | aardappel |
tuinkers | waterkersolie
 *Viognier, Languedoc-Roussillon, Frankrijk*
Rijk | bloemig | kruidig

Kalf € 15,95
Filet | tataki | mierikswortel | beukenzwam
 *Offida Pecorino Belato, Marche, Italië*
Vol | perzik | peer

Mozzarella  € 14,95
Geroosterde tomaat | tijmpangrattato | tomberry
 *Kellerei Kutatsch Pinot Grigio, Alto Adige, Italië*
Zuiver | appel | limoen

Zalm € 15,95
Gemarineerd | rode biet | mierikswortel |
venkel | kaviaar
 *Offida Pecorino Belato, Marche, Italië*
Vol | perzik | peer

Keizers salade € 15,95
Gerookte kipfilet | gebrande little gem |
Grana Padano | ansjovis | croutons
 *Duo des Mers Sauvignon blanc- Viognier,
Languedoc, Frankrijk*
Fris | appel | rijpe ananas

Watermeloen  € 14,95
Gazpacho | tomaat | fetakaas | olijven
 *MiP Rosé Classic, Provence, Frankrijk*
Floraal | rood fruit | perzik

SOEPEN

Italiaanse pomodorisoep  € 8,95
Trostomaat | mascarpone | basilicum pesto


Zwolse mosterdsoep  € 8,95
Mosterd | tuinkers | bosui | croutons


 *Wijnsuggestie*


Extra bij te bestellen



Huisgemaakte friet met rozemarijn € 4,95
zeezout en mayonaise
Huisgemaakte friet met Parmezaanse € 7,95
kaas en truffelmayonaise


HOOFDGERECHTEN


Rund € 30,95
Rib-eye steak | groene bonen | kruidenboter
huisgemaakte friet met rozemarijn,
zeezout en truffelmayonaise
 *Rioja Vega Tempranillo, Garnacha, Spanje*
Vol | specerijen | zoethout | bosbessen


Zeebaarsfilet € 28,50
Citroenrisotto | bimi | tomaten-antiboise
 *Rioja Muga Blanco, Spanje*
Fris | rijk | citrus | noten

Lam € 28,95
Rumpsteak | gnocchi | bimi |
haricots verts | aubergine | gremolata
 *Monastrell Casa Castillo, Jumilla, Spanje*
Vol | kruidig | donkerrood fruit | toast

Risotto  € 26,50
Ras el Hanout | geroosterde bloemkool |
krokante kikkererwten | harissa tempeh | munt
 *Viognier, Languedoc-Roussillon, Frankrijk*
Rijk | bloemig | kruidig

Kalf Ragù alla Napoletana € 25,95
Zacht gegaard kalfsvlees | rigatoni pasta |
pesto mascarpone | Parmezaanse kaas
 *Chianti Classico Castello la Leccia, Toscane, Italië*
Kruidig | kersen | kruidnagel

Spaghetti Nero € 26,95
Gamba's | moscardini | inktvis | rode pepers | gepofte
tomaat | courgette
 *Rioja Muga Blanco, Spanje*
Fris | rijk | citrus | noten | houtgelagerd

Kip € 26,95
Filet | mozzarella | Parmaham |
dragon-tomatensaus
 *Chianti Classico Castello la Leccia, Toscane, Italië*
Kruidig | kersen | kruidnagel

Enchilada  € 25,50
Pulled jackfruit | oesterzwam | zwarte bonen
salsa van geroosterde paprika | cheddar
 *Viognier, Languedoc-Roussillon, Frankrijk*
Rijk | bloemig | kruidig
Of
Salvé | Apeldoorns bier
"De Beboete Buur"
Blond bier | sinaasappel | hop