

Laat u verassen 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

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

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


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

SOEPEN


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

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

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

Maïshoender € 28,95
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

Extra bij te bestellen

Huisgemaakte friet met rozemarijn € 4,95
zeezout en mayonaise

Huisgemaakte friet met Parmezaanse € 7,95
kaas en truffelmayonaise

NAGERECHTEN

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 Year Old Tawny Port, Douro, Portugal
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

“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”

