



verrassingsmenu

Onze chefs verwelkomen u voor een *culinair verrassingsmenu*. Laat u verrassen door een zorgvuldig samengesteld 2, 3 of 4 gangenmenu, waarbij iedere gang een harmonieuze balans van smaken en texturen biedt.

2 Gangen 29,50

3 Gangen 37,50

4 Gangen 43,50

- gemengde proeverij van **voorgerechtjes**
 - **Seizoenssoep** (*indien 4 gangen*)
- **Hoofdgerecht** (*keuze uit vlees, vis of vegetarisch*)
 - **Seizoensdessert**

Heerlijk
met een glas
BUBBELS of
Gin Tonic

alvast lekker & leuk om te delen

Bomenpark Breekbrood 4,95

2 stukjes • gezouten roomboter • Bomenpark-dipper

Gemarineerde Olijven 5,50

Pata Negra 13,75

Ibérico varken • nootachtige smaak (70 gr)

HK 46 Grand Cru Oesters (p.st.) 4,50

Oosterschelde oester, zilt en verfijnd
van smaak, met een romige structuur • citroen
• rode wijnazijn • tabasco

HK 46 Grand Cru Oesters 'Asian Style' (p.st.) 5,00

zoetzure komkommer • wasabimayonaise
• sojaparels • furikake



Bieten Tartaar 12,50

parelcouscous • rode biet • burrata • macadamia crumble
• balsamico • kapperappeltjes • cress

Carpaccio 13,95

rundercarpaccio • verse Parmezaan
• gemarineerde kerstomaatjes • pijnboompitten
• rucola • krokantje • truffelmayonaise

Japanse Portobello 13,75

geroosterde portobello • zoetzure groenten • yuzu-gel
• sojaparels • macadamia crumble • krokantje • cress

Proeverijtje 16,50

drieluik • verrassing van kleine gerechtjes
• leuk om mee te beginnen

soep (ook als tussengerecht te bestellen)

Pomodorigoep 7,95

huisgemaakte tomatensoep • ongezoete room • basilicumolie

Kreeften Bisque 9,75

romig • gebakken gamba's • naar wens een scheutje cognac

Seizoenssoep 7,95

Benieuwd? Vraag ons personeel ernaar.

'warme' voorgerechten

Lam 17,50

getrancheerde lamsfilet • gegrilde paprika • muhammara
• rode portsaus • gefrituurde schorseneren

Coquille & Gamba 16,75 | supplement Ibericoham + 6,50

gemarineerde gamba's • gebakken coquilles • crème van
zwarte knoflook • zoetzure komkommer • gemarineerde
kerstomaatjes • haringkuit • zoetzure groenten • cress

Arancini 12,50

huisgemaakte bitterballetjes van risotto • krokantje
• muhammara • cress • gekonfijte citrusmayonaise

hoofdgerechten

Vangst van de Dag dagprijs

We vertellen graag wat we voor u gevangen hebben.

Zeebaars 28,75

op de huid gebakken zeebaars • beurre noisette

Boterzachte Wangetjes 24,50

zacht gegaarde Iberico wangetjes • gelakt in portsaus
• zoete aardappelcrème • al jaren onze favoriet!

Pepper Steak 24,50

gegrilde kogelbiefstuk • peper-cognacsaus

Varkenshaas BBQ Stijl 23,75

gemarineerd met een BBQ-rub • rosé gegaard • peper-cognacsaus

Flat Iron Steak 32,50

(door de vetmarmering zeer smaakvol, aanrader!)

als biefstuk gebakken • romige beurre noisette-kalfsjus

Tournedos (180 gr) 35,50

naar wens gebakken • rode portsaus • Iberico-truffel roomboter

Lamsrack, Nieuw-Zeeland halve rack 24,50 | hele rack 36,50

(zacht, mals & smaakvol) rosé gebakken • zoete aardappelcrème
• tijm • rode portsaus

Bomenpark Burger 19,95

gegrilde XL runderburger • Goudse kaas •
Bomenpark-dipper • komkommer • tomaat • little gem
• gepekeld rode ui • bacon • chips • brioche bun

Truffel Burger 21,75

gegrilde XL runderburger • truffelmayonaise • Ibericoham
• gepekeld rode ui • komkommer • verse Parmezaan
• gemarineerde kerstomaatjes • rucola • chips • brioche bun

Roast of the Day dagprijs

Vraag wat onze chef vandaag bereidt.

Bij bovenstaande hoofdgerechten serveren
we warme groenten, verse friet & mayonaise.

Side Dish Salad 5,50

Pasta Gamba 24,50

gebakken gamba's • wokgroenten • lintpasta
• romige kreeftensaus

Pasta Burrata 22,50

lintpasta • 'koude' romige burrata • basilicumolie
• wokgroenten • saus van tomaatjes en paprika



salades (met breekbrood en roomboter)

Tonijn Tataki 17,95

licht gegrilde verse tonijn • sojaparels • furikake
• l'Amuse tomaatjes • avocado • komkommer • notenmelange
• gepekeld rode ui • wasabimayonaise

Smokey Zalm 17,95

ambachtelijk gerookte zalm • l'Amuse tomaatjes
• avocado • komkommer • notenmelange • gepekeld rode ui
• srirachamayonaise

Spicy Chicken 17,95

gemarineerde kippendij • l'Amuse tomaatjes • avocado
• komkommer • notenmelange • gepekeld rode ui
• srirachamayonaise

Carpaccio 17,95

rundercarpaccio • verse Parmezaan • l'Amuse tomaatjes
• pijnboompitten • gepekeld rode ui • komkommer
• notenmelange • truffelmayonaise

Mediterrane Burrata 17,95

romige burrata • spicy tomatenjam • avocado
• komkommer • l'Amuse tomaatjes • notenmelange
• gepekeld rode ui • basilicumolie

poké bowls

De basis van onze Poké Bowls:

rijst • avocado • wakame • soja • edamame • komkommer
• gepekeld rode ui • zoetzure gele wortel • lichtpittige kool
• furikake • sojaparels • krokantje • wasabimayonaise

Kies uw favoriete topping hieronder:

Tonijn Tataki 16,95

Gebakken Gamba's 16,95

Krokante Kip 16,95

Oriëntaalse Omelet 14,25

Deluxe 18,50

tonijn tataki • gebakken gamba's



koude voorgerechten

HK 46 Grand Cru Oesters 3 stuks 12,- | 6 stuks 24,-

citroen • rode wijnazijn • tabasco • leuk om te delen!

HK 46 Grand Cru Oesters 'Asian Style'

3 stuks 13,50 | 6 stuks 26,-

zoetzure komkommer • wasabimayonaise
• sojaparels • furikake • leuk om te delen!

Vitello Tonato 14,95

dun gesneden huisgebraden kalfsvlees • gegrilde
verse tonijn • rode ui • tonijnmayonaise • kapperappeltjes
• l'Amuse tomaatjes • krokantje • cress

Zalm Mozaïek 16,50

gemarineerde zalm • miso • geroosterde nori
• yuzu-gel • zoetzure komkommer • crème van zwarte
knoflook • gepekeld ui • cress

Tonijn 15,50

licht gegrilde verse tonijn • furikake • sojaparels
• krokantje • zoetzure groenten • wasabimayonaise

desserts

Heerlijk
met PORT of
DESSERT-
WIJN

Petit Peu 6,50

vanille roomijs • witte chocoladecrème • crumble

Bomenpark Signature 8,95

vanille-witte chocolademousse • kersencompote • chocolade biscuit
• kersengel • witte chocoladecrème

Appel Crumble 8,95

gebakken appeltjes • crumble • witte chocoladecrème
• karamel • kaneel-crunch roomijs

Chocoladetaartje 8,95

chocolade taartje • pinda • witte chocoladecrème
• karamel • mascarpone

Crème Brûlée 8,95

traditioneel recept • crème van vanille • laagje gebrande suiker

Nougatine IJstaartje 8,95

speciaal voor ons gemaakt door 'Chocolaterie Christian'
• karamelsaus • witte chocoladecrème

Seizoensdessert dagprijs

Benieuwd? Vraag ons personeel wat onze patissier voor u in petto heeft.

Kaasplateau 13,75

selectie van 'Bon Fromage' • kletsenbrood • noten
• compote • cress

koffie & digestief

Na het dessert nog even nagenieten?
Ontdek ons koffiekaartje met koffie, speciale koffies
en fijne after-dinner dranken.



kindermenu

voorgerecht

Tomatensoepje 5,25

Carpaccio 7,50

rundercarpaccio • rucola • pijnboompitjes • Grana Padano

hoofdgerecht

Zeebaars 12,50

gebakken • tomatenjus • frietjes • seizoensgroenten

Tomatenpasta 12,50

kip • tomatensaus • Grana Padano

Poffertjes 9,50

in roomboter gebakken • 12 stuks • poedersuiker • slagroom

Snack & Frietjes 8,50

frikandel, kroket of krokante kipstukjes • frietjes • appelmoes

dessert

Petit Peu 6,50

witte chocoladecrème • vanille roomijs • crumble

Kartonnen ijsbakje van Droom! 3,95 (met slagroom 4,85)

Vanille | romig ijs gemaakt met Bourbonvanille

Aardbei | van Hollandse aardbeien gedraaid sorbetijs

Chocolade | met stukjes pure Callebaut chocolade