

Parkhotel ★★☆☆

*Graag heten wij u van harte welkom
in onze brasserie.*

Wij ontvangen u graag voor :

- Ontbijt : Tussen 07u00 & 10u30
- Lunch : Tussen 11u30 & 14u30
- Diner : Tussen 18u00 & 22u30

Wij wensen u alvast smakelijk eten !!!

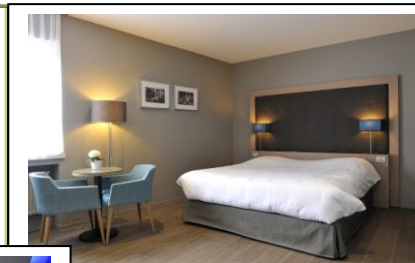
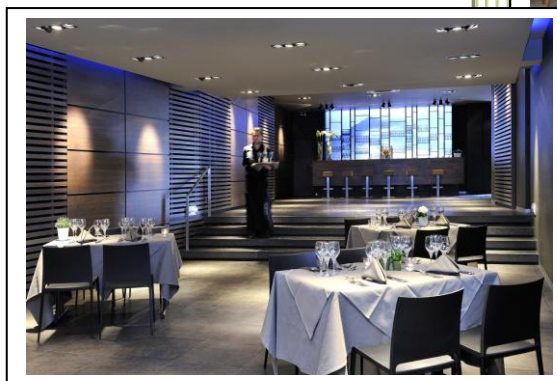
~~~

Nous vous souhaitons la bienvenue  
dans notre brasserie

Nous vous accueillons pour :

- Petit-déjeuner : Entre 07u00 & 10u30
  - Lunch : Entre 11u30 & 14u30
  - Diner : Entre 18u00 & 22u30

Nous vous souhaitons un bon appétit !!!



[www.parkhotel.be](http://www.parkhotel.be)



## MENU VOOR ONZE ALLERKLEINSTEN ~ MENU GAMINS

### Keuze uit / Au choix :

- Spaghetti Bolognaise / Spaghetti Bolognaise
- Garnaalkroketje / Croquette aux crevettes
- Kindersteak met verse frietjes / Filet enfant, pommes frites
- Kipfilet met appelmoes / Blanc de poulet, pommes frites
- Balletjes in tomatensaus / Boulettes de viande, sauce tomate
- Kinderaméricain met verse frietjes / Filet Américain, pommes frites
- Scampi met rijst / Scampi au riz

### Aangevuld met / Avec :

- Kinderijsje : Vanille of chocolade / Glace : Vanille ou chocolat

15,00 € per kind (tot 12 jaar) / 15,00 € par enfant (jusqu'à 12 ans)



1 rekening per tafel / 1 seule facture par table

## **KOUDE VOORGERECHTEN ~ ENTRÉES FROIDES**

|                                                                                                                                                                  |         |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| Carpaccio van rundvlees met verse basilicum en Parmezaanse schilfers<br><i>Carpaccio de bœuf au basilic frais et copeaux de Parmesan</i>                         | € 18,00 |
| Terrine van ganzenlever in huis vervaardigd met Jenever en Sauterneswijn<br><i>Terrine de foie d'oie, faite Maison, au Genièvre et Vin de Sauternes</i>          | € 23,00 |
| Gerookte Schotse zalm op klassieke wijze<br>(Gehakte peterselie, ui en toast)<br><i>Saumon fumé d'Ecosse, façon classique</i><br>(Persil et oignon haché, toast) | € 19,00 |
| Belgisch rund op 3 wijzen<br><i>Bœuf belge aux trois façons</i>                                                                                                  | € 21,00 |

## **SOEPEN ~ SOUPES**

|                                              |        |
|----------------------------------------------|--------|
| Tomatenroomsoep<br><i>Velouté de tomates</i> | € 6,00 |
|----------------------------------------------|--------|

1 rekening per tafel / 1 seule facture par table

## **WARME VOORGERECHTEN ~ ENTREES CHAUDES**

|                                                                                                                                                   |         |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| Huisgemaakte kaaskroketjes met Parmezaan en gefruite peterselie<br><i>Les fondus au Parmesan, persil frits</i>                                    | € 16,00 |
| Artisanale garnalkroketten met gefruite peterselie<br><i>Les croquettes aux crevettes artisanales, persil frits</i>                               | € 18,00 |
| Carpaccio van tomaat, warme geitenkaas met spek en Balsamico dressing<br><i>Carpaccio de tomates, chèvre chaud au lard et vinaigre Balsamique</i> | € 18,00 |

## **SALADES ~ LES SALADES**

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |         |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| Tapas van de Chef<br>(Gravlax van zalm, warme & koude ganzenlever, rundcarpaccio met pesto, Pata Negra, tartaar van rundvlees, tartaar van tonijn, garnalkroket)<br><i>Tapas du Chef</i><br>(Gravlax de saumon, foie chaud & froid, carpaccio de bœuf au Pesto, Pata Negra, Tartare de bœuf, tartare de thon, croquette de crevettes) | € 27,00 |
| Salade met gebakken kip<br><i>Salade au blanc de poulet poêlé</i>                                                                                                                                                                                                                                                                     | € 22,00 |

1 rekening per tafel / 1 seule facture par table

## VLEESGERECHTEN ~ LES VIANDES

|                                                                                                                                                                                  |         |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| Tartaarbiefstuk van het huis<br>(Fijngemalen rundfilet verrijkt met fijne kruidengarnituur)<br><i>Filet Américain, fait Maison</i><br>(Viande hachée, garniture de fines herbes) | € 19,00 |
| Côte-à-l'os van Simmenthalrund met béarnaisesaus (1 pers)<br><i>Côte-à-l'os de bœuf Simmenthal, sauce béarnaise (1 pers)</i>                                                     | € 25,00 |
| Geroosterde ossenhaas met béarnaisesaus<br><i>Filet de bœuf grillé, sauce béarnaise</i>                                                                                          | € 25,00 |
| Gebakken ossenhaas met peperroomsaus<br><i>Filet de bœuf poêlé, sauce au poivre</i>                                                                                              | € 25,00 |
| Gebakken ossenhaas met champignonsroomsaus<br><i>Filet de bœuf poêlé, sauce Archiduc</i>                                                                                         | € 25,00 |
| Gebakken ossenhaas « Parkhotel »<br>(Gebakken rundfilet met Stroganoffsaus, op basis van Wodka)<br><i>Filet de bœuf « Parkhotel »</i><br>(Filet de bœuf poêlé, sauce Stroganoff) | € 25,00 |
| Gebakken hoevekip met witlofsalade<br><i>Poulet fermier sauté, salade d'endives</i>                                                                                              | € 22,00 |

*Alle vleesgerechten worden met frietjes geserveerd / Les viandes sont accompagnées de pommes frites*

*1 rekening per tafel / 1 seule facture par table*

Kip met rode curry op Thaise wijze met rijst  
*Poulet au curry rouge à la Thaïe au riz* € 22,00

### **VLAAMSE KLASSIEKERS ~ NOS CLASSIQUES FLAMANDES**

Stoverij van varkenswangetjes in Rodenbachbier, met appelmoes en frietjes  
*Ragoût de joues de porc à la flamande, compote de pommes et frites* € 19,00

Gehaktballetjes in tomatensaus met aardappelpuree  
*Boulettes de viande, sauce aux tomates et purée* € 17,00

Koninginnehapje met frietjes  
*Bouchée à la Reine aux frites* € 19,00

### **VEGETARISCHE GERECHTEN ~ PLATS VEGETARIENS**

Groentenlasagna  
*Lasagne aux légumes* € 20,00

Koude groentenschotel  
*Assiette de crudités* € 16,00

*Alle vleesgerechten worden met frietjes geserveerd / Les viandes sont accompagnées de pommes frites*

*1 rekening per tafel / 1 seule facture par table*

## VISGERECHTEN ~ LES POISSONS

|                                                                                                                                                                                                                                                                        |         |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| Tomaat met grijze garnaltjes en verse frietjes<br><i>Tomate aux crevettes grises et pommes frites</i>                                                                                                                                                                  | € 24,00 |
| Noorse schotel met frietjes (uitsluitend vis)<br>Gerookte zalm, heilbot, forel, gekookte zalm, oester en gamba<br><i>Assiette Nordique aux pommes frites (uniquement poisson)</i><br><i>Saumon fumé, truite fumée, flétan fumé, saumon frais cuit, huître et gamba</i> | € 25,00 |
| In hoeveboter gebakken zeetong met citroen en frietjes<br><i>Sole Meunière au citron et pommes frites</i>                                                                                                                                                              | € 32,00 |
| Kabeljauwhaasje met witloofstoemp, witte wijnsaus en grijze garnalen<br><i>Cabillaud à la purée d'endives, sauce au vin blanc et crevettes grises</i>                                                                                                                  | € 28,00 |
| Paling in 't groen met frietjes<br><i>Les anguilles au vert et pommes frites</i>                                                                                                                                                                                       | € 26,00 |
| Zuiderse wok met scampi<br><i>Wok de scampi</i>                                                                                                                                                                                                                        | € 24,00 |
| Scampi « Diabolique » met pasta<br><i>Crevettes « Diabolique » aux pâtes</i>                                                                                                                                                                                           | € 22,00 |

1 rekening per tafel / 1 seule facture par table

## NAGERECHTEN ~ DESSERTS

|                                                                                                             |         |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| Dame Blanche / <i>Dame Blanche</i>                                                                          | € 9,00  |
| IJscoupe « Brésilienne » / <i>Coupe « Brésilienne »</i>                                                     | € 9,00  |
| IJscoupe « Parkhotel » / <i>Coupe « Parkhotel »</i>                                                         | € 9,00  |
| IJscoupe « advocaat » / <i>Coupe « Avocat »</i>                                                             | € 9,00  |
| Trio van sorbet / <i>Trio de sorbets</i>                                                                    | € 9,00  |
| Verse exotische fruitsalade / <i>Salade de fruits exotiques</i>                                             | € 11,00 |
| Chocoladeschuim / <i>Mousse au chocolat</i>                                                                 | € 8,00  |
| Gebrande room / <i>Crème brûlée</i>                                                                         | € 8,00  |
| Warme appeltaart met vanille-ijs en Calvados<br><i>Tarte aux pommes au Calvados, glace à la vanille</i>     | € 9,00  |
| Vanille-ijs met meringue en warme chocoladesaus<br><i>Meringue, glace à la vanille et sauce au chocolat</i> | € 9,00  |
| Kaasbordje / <i>Assortiment de fromages</i>                                                                 | € 12,00 |

1 rekening per tafel / *1 seule facture par table*