





3-gangen menu € 32.50

4-gangen menu € 38.50


VOORGERECHTEN

- Paté van fazant** / pastinaak / gebrande meloes ui / gel van preiselbeeren
/ briochebrood € 17
- Rilette van schelvis** / soja kaviaar / crumble van zeewier / kreeftenmayonaise € 17
- Bulgur** / avocado / venkel / tomaat  € 15

TUSSENGERECHTEN

- Bisque** / kokos / gebakken coquille € 14
- Wild zwijn procureur** / knol / bitterbal van Valkenburgse grottenchampignons
/ rode port jus € 15
- Ravioli gevuld met ratatouille** / tomaat / Parmezaanjus  € 14

HOOFDGERECHTEN

- Wild zwijn filet** / pommes gratin / paarse wortel / jus van eekhoorntjesbrood € 27
- Gebakken wijting** / brandade van ansjovis / bloemkool / Beurre blanc saus € 24
- Savooiekool** / koolraap / gekarameliseerde witlof / zwarte knoflookjus  € 22

Supplement apart bij te bestellen bij hoofdgerechten:

friet, bakaardappeltjes, salade

€ 3,50 per supplement

DESSERTS

*Onze dessertkaart is een unieke samenwerking van kookboekenauteur
Janneke Philippi en chef-kok Mick Bos van Parkhotel Valkenburg.*

- Blondie** / gekonfijte peer / vanillecrème / warme peren jus € 14
- Crème brûlée** van citroen en rozemarijn / huisgemaakte bros /
gelei van rode port € 13
- Kaasplankje** / homemade Chutney (+ € 3,50) € 15


Volgt u een dieet of heeft u een voedselallergie? Meld het ons!



A la carte

De gerechten van het menu zijn ook los te bestellen.

VOORGERECHTEN

Carpaccio / Truffelmayonaise / pijnboompitten / sla / Parmezaanse kaas	€ 16
Gerookte zalm / wasabi-crème / groenten uit de zee	€ 16
Geitenkaas / walnoot / balsamico / groenten 	€ 15

HOOFDGERECHTEN

Tournedos / pomme amandine / groenten / jus van tijm	€ 28
Hertenbiefstuk / Rode kool / aardappelgratin / jus van preiselbeeren	€ 32
Kreeft / crostini / rouille	€ 29

Supplement apart bij te bestellen bij hoofdgerechten:

friet, bakaardappeltjes, salade

€ 3,50 per supplement

DESSERTS

Dame blanche / vanille ijs / chocoladesaus / slagroom	€ 10
--	------

Volgt u een dieet of heeft u een voedselallergie? Meld het ons!



Restaurant PC, de initialen van de architect van het gebouw, één van Nederlands grootste architecten: Pierre Cuypers. Restaurant PC is gevestigd in een Rijksmonumentaal pand ontworpen door één van Nederlands grootste architecten; Pierre Cuypers.

De verbouwing van de bar en de keuken is achter de rug! Het monumentale pand komt na de verbouwing meer tot zijn recht. De bogen zijn geopend en een schitterende doorkijk heeft zich ontpopt. Door het openen van de bogen krijgt u een mooi zicht op de keuken. De gerechten bereiden onze koks op nieuwe apparatuur en we weten zeker dit doet de smaak ten goede!

Onze dessertkaart is een unieke samenwerking van kookboekenauteur Janneke Philippi en chef-kok Mick Bos van Parkhotel Valkenburg.

Janneke Philippi is foodstyliste en kookboekenauteur. Ook schrijft ze recepten voor veel tijdschriften. Samen met haar man, Serge Philippi, maakte Janneke meerdere kookboeken die ook in het buitenland worden uitgegeven. Janneke woont en werkt in het naburige Margraten en wordt geprezen om de eenvoud van haar recepten. jannekephilippi.nl

Laat u verrassen door goede kwaliteit, creativiteit en de hoge betrokkenheid van onze medewerkers. Bij restaurant PC proeft u de ideale combinatie van heerlijke, verfijnde gerechten bereid met verse seizoensgebonden ingrediënten.

Volgt u een dieet of heeft u een voedselallergie? Meld het ons!

Restaurant PC | www.restaurantpc.nl | Facebook @parkhotelvalkenburg