



Restaurant PC, gevestigd in een Rijksmonumentaal pand ontworpen door één van Nederlands grootste architecten; Pierre Cuypers.

Het monumentale pand komt na de recente verbouwing meer tot zijn recht. De bogen zijn geopend en een schitterende doorkijk heeft zich ontpopt. De keuken is in zijn geheel vernieuwd en alles samen komt dit zeker de kwaliteit en de beleving ten goede.

Onze **chef-kok** Mick Bos heeft in verschillende vooraanstaande restaurants gewerkt en werkt sinds maart 2018 bij ons. Onder zijn leiding is het keukenteam vernieuwd en bedenkt hij de mooiste creaties en lekkerste gerechten.

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. Het kookboek 'Mijn favoriete desserts' is verkrijgbaar bij de receptie. Janneke woont en werkt in het naburige Margraten en wordt geprezen om de eenvoud van haar recepten.

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 en op een prachtige wijze gepresenteerd.

Maken wij dit alles waar? Maak ons gelukkig en vertel het door!

Menu

Kiest u voor het menu, dan maakt u een voordelige keuze. Omdat veel gasten voor het menu gaan, kan de chef namelijk voordelen halen op de inkoop van de ingrediënten. Bovendien is er sprake van efficiëntie op gebied van de organisatie en bereiding in de keuken.

Dit alles zonder dat dit ten koste gaat van de kookkunsten; alle gerechten zijn met de grootste zorg en passie voor het culinaire vak samengesteld. Het menu bevelen we dan ook van harte aan.

Vanzelfsprekend bent u vrij om af te wijken van het voorgestelde menu. Er geldt dan per gerecht een toeslag welke erachter (+€..) vermeld staat. Andersom zijn de gerechten uit het menu tevens los te bestellen.



Menu

3-gangen menu: € 36.00

4-gangen menu: € 42.50

VOORGERECHTEN

| | |
|---|------|
| Paté van fazant / pastinaak / gebrande meloes ui / gel van preiselbeeren / briochebrood | € 19 |
| Rilette van schelvis / soja kaviaar / crumble van zeewier / kreeftenmayonaise | € 19 |
| Bulgur / avocado / venkel / tomaat ✓ | € 16 |

TUSSENGERECHTEN

| | |
|---|------|
| Bisque / kokos / gebakken coquille | € 15 |
| Wild zwijn procureur / knol / bitterbal van Valkenburgse grottenchampignons / rode port jus | € 17 |
| Ravioli gevuld met ratatouille / tomaat / Parmezaanjus ✓ | € 15 |

HOOFDGERECHTEN

| | |
|--|------|
| Wild zwijn filet / pommes gratin / paarse wortel / jus van eekhoortjesbrood | € 29 |
| Gebakken wijting / brandade van ansjovis / bloemkool / beurre blanc saus | € 26 |
| Savooiekool / koolraap / gekarameliseerde witlof / zwarte knoflookjus ✓ | € 24 |

Supplement apart bij te bestellen bij hoofdgerechten, € 4.00 per supplement:
friet, bakaardappeltjes, salade

DESSERTS


| | |
|---|------|
| Blondie / gekonfijte peer / vanillecrème / warme peren jus | € 11 |
| Crème brûlée van citroen en rozemarijn / huisgemaakte bros / gelei van rode port | € 11 |
| Kaasplankje / homemade Chutney | € 16 |

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



À la carte

VOORGERECHTEN

| | |
|--|------|
| Carpaccio / Truffelmayonaise / pijnboompitten / sla / Parmezaanse kaas | € 18 |
| Gerookte zalm / wasabi-crème / groenten uit de zee | € 18 |
| Geitenkaas / walnoot / balsamico / groenten  | € 16 |

HOOFDGERECHTEN

| | |
|---|------|
| Tournedos / pomme amandine / groenten / jus van tijm (+ € 16.00) | € 31 |
| Hertenbiefstuk / Rode kool / aardappelgratin / jus van preiselbeeren (+ € 20.00) | € 34 |
| Hele kreeft / crostini / rouille (+ € 18.00) | € 32 |

Supplement apart bij te bestellen bij hoofdgerechten, € 4.00 per supplement:
friet, bakaardappeltjes, salade

DESSERTS

| | |
|--|------|
| Dame blanche / vanille ijs / chocoladesaus / slagroom | € 11 |
|--|------|

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