



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.

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

3-gangen menu: € 34
4-gangen menu: € 40

VOORGERECHTEN

- Vitello tonnato** / gefrituurde kappertjes / ponzu
- Gekarameliseerde geitenkaas** / rode biet / aceto balsamico
- Gerookte zalm bombe** / Aziatische groente / wasabi

TUSSENGERECHTEN

- Courgettesoep** / dragon / kruidencrème
- Kreeftenbisque** / rilette van vis / kruidenolie

HOOFDGERECHTEN

- Maïskip suprême** / crème van maïs / spinazie / sjalottenjus
- Gevulde paprika gratineerd** / ratatouille / witlof / rode paprikajus
- Dorade filet** / risotto / tomaten concassé / groene curry saus

Supplement apart bij te bestellen bij hoofdgerechten:
friet, bakaardappeltjes, gemengde salade; € 4,00 per supplement

DESSERTS

- Dame blanche** / 3 bereidingen van chocolade
- Aardbei** / yoghurt / yuzu
- Kaas** / roggebrood / homemade Chutney (toeslag €3,00)

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



À la carte

VOORGERECHTEN

Carpaccio / truffelmayonaise / Parmezaan / pijnboompitten	€ 16
Vitello tonnato / gefrituurde kappertjes / ponzu	€ 16
Gekarameliseerde geitenkaas / rode biet / aceto balsamico	€ 14
Gerookte zalm bombe / Aziatische groente / wasabi	€ 15

TUSSENGERECHTEN

Courgettesoep / dragon / kruiden crème	€ 6
Kreeftenbisque / rilette van vis / kruidenolie	€ 8
Procureur van livar / aspergebitterbal / kalfsjus	€ 12

HOOFDGERECHTEN

Tournedos / mousseline van La Ratte aardappel / zomergroenten / portsaus	€ 25
Pasta scampi / rucola / Parmezaan / tomatenjus	€ 19
Maïskip suprême / crème van maïs / spinazie / sjalottenjus	€ 22
Gevulde paprika gegratineerd / ratatouille / witlof / rode paprikasaus	€ 17
Dorade filet / risotto / tomaten concassé / groene curry saus	€ 21

Supplement apart bij te bestellen bij hoofdgerechten:
friet, bakaardappeltjes, gemengde salade; € 4,00 per supplement

DESSERTS

Dame blanche / 3 bereidingen van chocolade	€ 9
Aardbei / yoghurt / yuzu	€ 9
Kaas / roggebrood / homemade Chutney	€ 10

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