

RIJKSTAFEL RIJKS TABLE

MENU

Pompoen chawanmushi | Pumpkin chawanmushi
Anna Dutch kaviaar, pompoenpit
Anna Dutch caviar, pumpkin seed

Langoustine tartaar | Langoustine tartar
groene curry, koolrabi, foreleitjes
green curry, kohlrabi, trout eggs

Eekhoorntjesbrood | Cepes
knolselderij, zwarte knoflookcrème, gekarameliseerde gist
celeriac, black garlic emulsion, caramelized yeast

Boontjes van Perry | Perry's beans *
zoetzure truffel, zolderspek, waterkers
pickled truffle, 'zolderspek' bacon, watercress

Parelhoen | Guinea fowl
zeewier, kokkels, meiraap
seaweed, cockles, turnip

Pre-dessert

Vijgenbladmousse | Fig leaf mousse
pijlzuringsorbet, pijnboompitten-kletskop, portvinaigrette
sorrel sorbet, pinenut 'kletskop', port wine vinaigrette

RIJKS® friandises

Zes gangen Six courses *
Vijf gangen Five courses
Extra gang Extra course

Wijnarrangement, per gang
Wine pairing, per course

Non-alcoholisch arrangement, per gang
Non-alcoholic pairing, per course

7

105
90
15

12.5

À LA CARTE

GERECHTEN | DISHES

Fine de Claire citroen, rozenblad-azijn (per oester) <i>lemon, rose petal vinegar (per oyster)</i>	€ 5
Rauwe zeebaars Raw sea bass BBQ-komkommer, verse korianderzaadjes, crème fraîche <i>BBQ cucumber, fresh coriander seeds, crème fraîche</i>	25
Kippenleverparfait Chicken liver parfait cacaowafel, rozenbottel, Sichuanpeper <i>cocoa waffle, rosehip, Sichuan pepper</i>	22
Geroosterde topinamboer Smoked jerusalem artichoke • koolraap, venkel, gistgarum <i>swede, fennel, yeast garum</i>	22
Millefeuille van rode biet Millefeuille of beetroot • Tomasu beurre blanc, peterselieolie <i>Tomasu beurre blanc, parsley oil</i>	21
Herfst in de polder Autumn in the 'polder' snoekbaars, Gelderse escargots, augurkennat <i>pike perch, 'Gelderse' escargots, pickle juice</i>	28
Artisjok Artichoke • eidooier, Anna Dutch kaviaar, lavendelolie <i>egg yolk, Anna Dutch caviar, lavender oil</i>	26
XO varkensrib XO pork rib grapefruit, Nederlandse verse gember, peentjes <i>grapefruit, Dutch fresh ginger, carrot</i>	30

• Vegetarisch, of zo te bereiden *Vegetarian, or on order*

SCHOTELS PLATTERS

Parelhoen geserveerd in twee gangen | Guinea fowl served in two courses
zeewier, kokkels, meiraap
aspic, bouillon, gevulde beignet

*seaweed, cockles, turnip
aspic, broth, stuffed beignet*

Vis van de duurzaamste visser van Nederland Fish from Holland's most sustainable fisherman
boontjes van Perry, flan, kruidensla
Perry's beans, flan, herb salad

DESSERTS

Oude Texelse geitenkaas | 'Oude Texelse' goat cheese
Goudse wafel, peer, kruisbessenmarmelade
Gouda waffle, pear, gooseberry marmelade

Vijgenbladmousse | Fig leaf mousse
pijlzuringsorbet, pijnboompitten-kletskop, portvinaigrette
sorrel sorbet, pinenut 'kletskop', port wine vinaigrette

Chocoladesorbet | Chocolate sorbet
vanille, chocolademousse
vanilla, chocolate mousse

RIJKS® friandises

Kaas van Fromagerie Kef | Cheese from Fromagerie Kef
selectie van drie *selection of three*
per extra stuk *per extra piece*
kies uit *choose from RIJK, RIJKER, RIJKST*
vraag naar ons kaasmenu *ask for our cheese menu*

€ 42

42

14

15

15

8

14

5