

MENU

À LA CARTE

Zeeuwse hamachi <i>'Zeeuwse' hamachi</i> rode kool dashi, tapioca, pistache <i>red cabbage dashi, tapioca, pistachio</i>	25
Langoustine tartaar <i>Langoustine tartar</i> Anna Dutch kaviaar, bieslookcrème, vin jaune <i>Anna Dutch caviar, chives cream, vin jaune</i>	29
Bimi prei, kombu, lardo <i>leek, kombu, lardo</i>	20
Millefeuille van rode biet <i>Millefeuille of beetroot</i> Tomasu beurre blanc, peterselie-olie <i>Tomasu beurre blanc, parsley oil</i>	25
Courgette <i>Zucchini</i> augurk van De Leeuw, bonenkruid, geitenlabneh <i>pickle from De Leeuw, savory, goat labneh</i>	30
Tarbot <i>Turbot</i> sambal, waterspinazie, plankton, pil pil <i>sambal, water spinach, plankton, pil pil</i>	45
Geglaceerde zwezerik <i>Glazed sweetbread</i> boontjes van Perry, groene appel, Hollandse wasabi <i>Perry's beans, green apple, Dutch wasabi</i>	40
Hanenkam <i>Rooster crest</i> kaffir limoen, aardappel, duindoornbes <i>kaffir lime, potato, sea buckthorn berry</i>	35
21 dagen dry-aged eend <i>21 days dry-aged duck</i> borst met 'fruits de terre', aardpeer en peer ravioli van de bout met Nederlandse gember en wasabi puree met een kuiltje jus en truffel <i>breast with 'fruits de terre', Jerusalem artichoke and pear ravioli of the leg with Dutch ginger and wasabi purée with a well of jus and truffle</i>	50

LUNCH MENU

Bimi

prei, kombu, lardo
leek, kombu, lardo

Chawanmushi

zeekat, kippendij, adobosaus
cuttlefish, chicken thigh, adobo sauce

Tarbot *Turbot*

sambal, waterspinazie, plankton, pil pil
sambal, water spinach, plankton, pil pil

Additioneel kaasplateau

Additional cheese platter

Rijstebrij *Rice pudding*

abrikoos, Chaams hoender advocaat, djeruk purut
apricot, 'Chaams hoender' eggnog, djeruk purut

RIJKS **R** CLASSIC

Bimi

prei, kombu, lardo
leek, kombu, lardo

Langoustine tartaar *Langoustine tartar*
Anna Dutch kaviaar, bieslookcrème, vin jaune
Anna Dutch caviar, chives cream, vin jaune

Millefeuille van rode biet *Millefeuille of beetroot*
Tomasu beurre blanc, peterselie-olie
Tomasu beurre blanc, parsley oil

Tarbot *Turbot*
sambal, waterspinazie, plankton, pil pil
sambal, water spinach, plankton, pil pil

Geglaceerde zwezerik *Glazed sweetbread*
boontjes van Perry, groene appel, Hollandse wasabi
Perry's beans, green apple, Dutch wasabi

Additioneel kaasplateau
Additional cheese platter

Rijstebrij *Rice pudding*
abrikoos, Chaams hoender advocaat, djeruk purut
apricot, 'Chaams hoender' eggnog, djeruk purut

RIJKS **R** classic zes gangen *Six courses*

120

Wijnarrangement *Wine pairing*

80

Premium pairing

120

RJKS10 snack trio

Zeeuwse hamachi *'Zeeuwse' hamachi*
rode kool dashi, tapioca, pistache
red cabbage dashi, tapioca, pistachio

Judasoor *Judas ear*
curryblad, Terschellingse veenbes, dooiercrème
curry leaf, Terschelling cranberry, yolk cream

Noordzeekrabcurry *Noordzee crab curry*
siu mai tempura, fenegriek, selderij
siu mai tempura, fenugreek, celery

Oosterschelde zeekat *Oosterschelde cuttlefish*
sambal, waterspinazie, plankton, pil pil
sambal, water spinach, plankton, pil pil

21 dagen dry-aged eend *21 days dry-aged duck*
drie bereidingen
three servings

Additioneel: Anna Dutch kaviaar, kombu, hazelnoot
Additional: Anna Dutch caviar, kombu, hazelnut

Millefeuille 2024
rode biet, Tomasu sojasaus
beetroot, Tomasu soy sauce

DESSERTS

Kaasplateau <i>Cheese selection</i>	
Selectie van drie <i>Selection of three</i>	15
Selectie van vijf <i>Selection of five</i>	20
Anna Dutch kaviaar in kombu <i>Anna Dutch caviar in kombu</i>	20
'plantain' blini, halzenoot, crème fraîche <i>'plantain' blini, hazelnut, crème fraîche</i>	
Rijstebrij <i>Rice pudding</i>	17
abrikoos, Chaams hoender advocaat, djeruk purut <i>apricot, 'Chaams hoender' eggnog, djeruk purut</i>	
Millefeuille 2024	20
rode biet, Tomasu sojasaus <i>beetroot, Tomasu soy sauce</i>	
Malle Babbe	20
vanille, chocolade, stout <i>vanilla, chocolate, stout</i>	