

MENU

À LA CARTE

Spruiten <i>Sprouts</i> prei, kombu, verjus <i>leek, kombu, verjus</i>	20
Fruits de mer radijs, citrus, bleekselderij <i>radish, citrus, celery</i>	30
Eendenborstsalade <i>Duck breast salad</i> cime di rapa, crosnes, lever, sesamdressing <i>cime di rapa, crosnes, liver, sesame dressing</i>	27
Kastanjepompoen <i>Pumpkin</i> zwarte truffel, Marigold eidooier 63°, aardappelschuim <i>black truffle, Marigold egg yolk 63°, potato foam</i>	29
Millefeuille van rode biet <i>Millefeuille of beetroot</i> Tomasu beurre blanc, peterselie-olie <i>Tomasu beurre blanc, parsley oil</i>	25
Tarbot <i>Turbot</i> trompette de la mort, bloemkool, koffie <i>trompette de la mort, cauliflower, coffee</i>	45
Geglaceerde zwezerik <i>Glazed sweetbread</i> gemberjus, radicchio chutney, amandelvinaigrette <i>ginger jus, radicchio chutney, almond vinaigrette</i>	40
Hert <i>Venison</i> schorseneer, jeneverbes, guancialesaus <i>salsify, juniper berry, guanciale sauce</i>	40
Aardappel-appel terrine <i>Potato-apple terrine</i> gemberbéchamel, waterkers, zonnebloempitcrème <i>ginger béchamel, watercress, sunflower seed cream</i>	30

LUNCH MENU

St. Jacobsmossel *Scallop*
codium, rettich, Willem's Wermoed
codium, daikon, Willem's Wermoed

Kastanjepompoen *Pumpkin*
zwarte truffel, Marigold eidooier 63°, aardappelschuim
black truffle, Marigold egg yolk 63°, potato foam

Geglaceerde zwezerik *Glazed sweetbread*
gemberjus, radicchio chutney, amandelvinaigrette
ginger jus, radicchio chutney, almond vinaigrette

Additioneel kaasplateau
Additional cheese platter

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

Lunch vier gangen *Lunch four courses*

85

Wijnarrangement *Wine pairing*

55

Additioneel kaas *Additional cheese*

15

Additioneel kaviaar *Additional caviar*

20

RIJKS [®] CLASSIC

St. Jacobsmossel *Scallop*
codium, rettich, Willem's Wermoed
codium, daikon, Willem's Wermoed

Spruiten *Sprouts*
prei, kombu, verjus
leek, kombu, verjus

Noordzee wulken *'Noordzee' whelks*
gildasaus, konijnenniertje, eikhaas
gilda sauce, rabbit kidney, maitake

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

Geglaceerde zwezerik *Glazed sweetbread*
gemberjus, radicchio chutney, witte amandel vinaigrette
ginger jus, radicchio chutney, white almond vinaigrette

Additioneel kaasplateau
Additional cheese platter

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

Fruits de mer
radijs, citrus, bleekselderij
radish, citrus, celery

Eendenborstsalade *Duck breast salad*
cime di rapa, crosnes, lever, sesamdressing
cime di rapa, crosnes, liver, sesame dressing

Kastanjepompoen *Pumpkin*
zwarte truffel, Marigold eidooier 63°, aardappelschuim
black truffle, Marigold egg yolk 63°, potato foam

Tarbot *Turbot*
trompette de la mort, bloemkool, koffie
trompette de la mort, cauliflower, coffee

Hert *Venison*
schorseneer, jeneverbes., guancialesaus
salsify, juniper berry, guanciale sauce

Additioneel kaasplateau
Additional cheese platter

Kastanje *Chestnut*
bolus, kakisorbet, kaneel
'bolus', persimmon sorbet, cinnamon

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>	
blini, hazelnoot, crème fraîche, gefermenteerde honing <i>blini, hazelnut, crème fraîche, fermented honey</i>	20
Rijstebrij <i>Rice pudding</i>	
abrikoos, Chaams hoender advocaat, djeruk purut <i>apricot, 'Chaams hoender' eggnog, djeruk purut</i>	17
Kastanje <i>Chestnut</i>	
bolus, kakisorbet, kaneel <i>'bolus', persimmon sorbet, cinnamon</i>	25
Chocolade soufflé tarte <i>Chocolate soufflé tarte</i>	
Krak chocolade, topinambour, vanille-ijs <i>'Krak' chocolate, Jerusalem artichoke, vanilla ice cream</i>	25