

RJKSTAFEL

RJKS TABLE

Fine de Claire

citroen, verveine-azijn (per oester)
lemon, verbena vinegar (per oyster)

€ 4

MENU

Langoustinetartaar | Langoustine tartar

Anna Dutch kaviaar, St. Jacobsmossel, vin jaune saus
Anna Dutch caviar, scallop, vin jaune sauce

Burrata *

venkel, zeewier, sinaasappel
fennel, seaweed, orange

Krieltjes | Young potatoes

hooischuim, gepekeld eidooier
hay foam, pickled egg yolk

Iberico pluma

pompoencrème, hazelnoot, broodsoja-saus
pumpkin cream, hazelnut, breadsoy sauce

Rijstebrij | Rice pudding

kweepercompote, pistache, blauwe kaas
quince compote, pistachio, blue cheese

Pre-dessert

Cacaoboon | Cocoa bean

chocolademousse, vijgenbladgranité
chocolate mousse, fig leaf granite

Vijf gangen *Five courses*

€ 70

Zes gangen *Six courses **

85

Vegetarisch menu beschikbaar
Vegetarian menu available

SCHOTELS PLATTERS

VOOR TWEE | FOR TWO

Indien voorradig *subject to availability*
25 minuten *25 minutes*

Drooggerijpte Simmentaler rib-eye Dry-aged Simmentaler rib-eye	€ 75
kruidenboeket, gebakken aardappels, béarnaisesaus <i>herbal bouquet, pan fried potatoes, béarnaise sauce</i> zes weken gerijpt, 400 gram <i>dry-aged for six weeks, 400 grams</i>	
Gebakken tarbot Pan fried turbot	65
gnocchi, paddenstoelen, truffel <i>gnocchi, mushrooms, truffle</i>	

KAAS | CHEESE

Kaas van Fromagerie Kef Cheese from Fromagerie Kef	
selectie van drie <i>selection of three</i>	14
per extra stuk <i>per extra piece</i>	5
kies uit <i>choose from</i> RJK, RJKER, RJKST	
zie de kaaskaart <i>see the cheese menu</i>	