

LUNCHMENU LUNCH MENU

Knolselderij chawanmushi | Celeriac chawanmushi
zwarte truffel, sorghum, hazelnootvinaigrette
black truffle, sorghum, hazelnut vinaigrette

Zachtgegarde kabeljauw | Slow cooked cod
escabeche vinaigrette, mosselen, kokkels, scheermessen
escabeche vinaigrette, mussels, cockles, razor clams

Damhert uit de Kennemerduinen |
Venison from the Kennemer dunes
rugfilet, rode kool, sloe gin saus, kastanje, krokante bloedworst
loin, red cabbage, sloe gin sauce, chestnut, crispy black pudding

Gepocheerde peer | Poached pear
dennennaaldencrème, gembercrumble,
Mokums Mousserend sabayon
pine needle cream, ginger crumble,
'Mokums Mousserend' sabayon

RJKS® friandises

Vier gangen Four courses **80**

Wijnarrangement, per gang **12.5**
Wine pairing, per course

Non-alcoholisch arrangement, per gang **7**
Non-alcoholic pairing, per course

RJKSTAFEL RJKS TABLE

Knolselderij chawanmushi | Celeriac chawanmushi
zwarte truffel, sorghum, hazelnootvinaigrette
black truffle, sorghum, hazelnut vinaigrette

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

Zachtgegarde kabeljauw | Slow cooked cod
escabeche vinaigrette, mosselen, kokkels, scheermessen
escabeche vinaigrette, mussels, cockles, razor clams

Damhert uit de Kennemerduinen |
Venison from the Kennemer dunes
rugfilet, rode kool, sloe gin saus, kastanje, krokante bloedworst
loin, red cabbage, sloe gin sauce, chestnut, crispy black pudding

Cacaowafel | Cocoa wafer
blauwe kaas crème brûlée, gevogeltecrème, zuringsorbet
blue cheese crème brûlée, poultry cream, sorrel sorbet

Gepocheerde peer | Poached pear
dennennaaldencrème, gembercrumble,
Mokums Mousserend sabayon
pine needle cream, ginger crumble,
'Mokums Mousserend' sabayon

RJKS® friandises

Zes gangen Six courses **105**

Wijnarrangement, per gang **12.5**
Wine pairing, per course

Non-alcoholisch arrangement, per gang **7**
Non-alcoholic pairing, per course

À LA CARTE

GERECHTEN | DISHES

Zeeuwse creuse oester citroen, rozenblad-azijn (per oester) <i>lemon, rose petal vinegar (per oyster)</i>	5
Knolselderij chawanmushi Celeriac chawanmushi • zwarte truffel, sorghum, hazelnootvinaigrette <i>black truffle, sorghum, hazelnut vinaigrette</i>	22
Langoustine tartaar Langoustine tartar Anna Dutch kaviaar, bieslookcrème, vin jaune <i>Anna Dutch caviar, chives cream, vin jaune</i>	25
Millefeuille van rode biet Millefeuille of beetroot • Tomasu beurre blanc, peterselie-olie <i>Tomasu beurre blanc, parsley oil</i>	21
Zachtgegaarde kabeljauw Slow cooked cod escabeche vinaigrette, mosselen, kokkels, scheermessen <i>escabeche vinaigrette, mussels, cockles, razor clams</i>	28
XO varkensrib XO pork rib grapefruit, Westlandse gember, peentjes <i>grapefruit, Dutch fresh ginger, carrot</i>	30

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

SCHOTELS PLATTERS

**Damhart uit de Kennemerduinen |
Venison from the Kennemer dunes** **42**
rugfilet, rode kool, sloe gin saus, kastanje,
pommes fondant, krokante bloedworst
bout, aspic, zwarte truffel
*loin, red cabbage, sloe gin sauce, chestnut,
pommes fondant, crispy black pudding
leg, aspic, black truffle*

Tarbot | Turbot **42**
schorseneer, zwarte truffel, 63 °C eidooier,
zoetzure cantharel
*salsify, black truffle, 63 °C egg yolk,
pickled chanterelle*

DESSERTS

Cacaowafel | Cocoa wafer **14**
blauwe kaas crème brûlée, gevogeltecrème, zuringsorbet
blue cheese crème brûlée, poultry cream, sorrel sorbet

Gepocheerde peer | Poached pear **15**
dennennaaldencrème, gembercrumble,
Mokums Mousserend sabayon
*pine needle cream, ginger crumble,
'Mokums Mousserend' sabayon*

Chocolademousse | Chocolate mousse **15**
cacao sorbet, wortelblad, vanille
cocoa sorbet, carrot leaf, vanilla

RIJKS® friandises **8**

Kaas van Fromagerie Kef **14**
Cheese from Fromagerie Kef **5**
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*