

MENU

RIKS 

À LA CARTE

Pekelharing <i>Pickled herring</i> Oca knol, grapefruit, dille <i>Oca tuber, grapefruit, dill</i>	20
Langoustine tartaar <i>Langoustine tartar</i> [®] Anna Dutch kaviaar, bieslookcrème, vin jaune <i>Anna Dutch caviar, chives cream, vin jaune</i>	29
Witte asperges <i>White asparagus</i> prei, kombu, lardo <i>leek, kombu, lardo</i>	25
Millefeuille van rode biet <i>Millefeuille of beetroot</i> [®] Tomasu beurre blanc, peterselie-olie <i>Tomasu beurre blanc, parsley oil</i>	25
Bloemkool <i>Cauliflower</i> sinaasappel, fenegriek, pistache <i>orange, fenugreek, pistachio</i>	23
Tarbot <i>Turbot</i> zee-egel, bloemkool, lardo <i>sea urchin, cauliflower, lardo</i>	45
Geglaceerde zwezerik <i>Glazed sweetbread</i> [®] Nederlandse gember, bittere slasoorten, grapefruit <i>Dutch ginger, bitter lettuce, grapefruit</i>	40
Hanenkam <i>Rooster crest</i> kaffir limoen, aardappel, duindoornbes <i>kaffir lime, potato, sea buckthorn berry</i>	35
Varkensspiering <i>Pork collar</i> aubergine, oregano, kalamansi <i>eggplant, oregano, calamansi</i>	35

[®] RUKS® classic menu
Zes gangen *Six courses* 115

Wijnarrangement *Wine pairing* 80
Premium pairing 120

FRANS HALS LUNCH

Ons lunchmenu is geïnspireerd op de werken van Frans Hals; Peeckelhaeringh, bier en de grote witte kragen die veel te zien zijn op zijn werken.

Our lunch menu is inspired by the works of Frans Hals; Peeckelhaeringh, beer, and the large white collars that are often seen in his paintings

Pekelharing *Pickled herring*
Oca knol, grapefruit, dille
Oca tuber, grapefruit, dill

Mossel *Mussel*
Jopenbier, chawanmushi, kip
'Jopenbier', chawanmushi, chicken

Varkensspiering *Pork collar*
aubergine, oregano, kalamansi
eggplant, oregano, calamansi

Malle Babbe
vanille, chocolade, stout
vanilla, chocolate, stout

Het nieuwe RIJKS® is de verbeterde versie van onszelf. Het is de plek waar we nóg meer thuis zijn en waar je de energie voelt zodra je het restaurant binnenloopt. Op onze vertrouwde plek, maar met een nieuwe, relaxte vibe.

Onze nieuwste creaties vind je in het RIJKS® NEXT menu. Nog steeds met de beste producten van Nederlandse bodem als ons fundament. Samen met Nederlandse boeren, tuinders en vissers blijven we experimenteren en innoveren om het beste uit elk product te halen. Met inspiratie van al onze reizen, ons internationale team en alle buitenlandse topchefs die we voortdurend ontmoeten. Moderne elegantie gebaseerd op klassieke technieken en stijlen, met oog voor detail en altijd van de beste kwaliteit.

® you ready?

The new RIJKS® is the enhanced version of ourselves. It's the place where we feel even more at home and where you can sense the energy the moment you step into the restaurant. In our familiar spot, but with a new, relaxed vibe.

You can find our latest creations in the RIJKS® NEXT menu. Still built on the foundation of the finest products from Dutch soil. Together with Dutch farmers, gardeners, and fishermen, we continue to experiment and innovate to bring out the best in every product. With inspiration from all our travels, our international team, and all the foreign top chefs we constantly meet. Modern elegance based on classic techniques and styles, with an eye for detail and always of the highest quality.

® you ready?

RIJKS® NEXT menu
Zes gangen *Six courses*

130

Wijnarrangement *Wine pairing*
Premium pairing

80

120

Pekelharing *Pickled herring*
Oca knol, grapefruit, dille
Oca tuber, grapefruit, dill

Broccolini
komijnekaas, mierikswortel, mosterdzaad
cumin cheese, horseradish, mustard seed

Noordzee wulken *'Noordzee' whelks*
gildasaus, konijnenniertjes, eikhaas
gilda sauce, rabbit kidneys, maitake

Tarbot *Turbot*
zee-egel, bloemkool, lardo
sea urchin, cauliflower, lardo

Varkensspiering *Pork collar*
aubergine, oregano, kalamansi
eggplant, oregano, calamansi

Optioneel kaasplateau *Optional cheese platter*

Bloemen uit Amsterdam *Flowers from Amsterdam*
rabarber, citroenmelisse, milky oolong
rhubarb, lemon balm, milky oolong

DESSERTS

Kaasplateau <i>Cheese selection</i>	15
Selectie van drie <i>Selection of three</i>	20
Selectie van vijf <i>Selection of five</i>	
Bloemen uit Amsterdam <i>Flowers from Amsterdam</i>	20
rabarber, citroenmelisse, milky oolong <i>rhubarb, lemon balm, milky oolong</i>	
Rijstebrij <i>Rice pudding</i>	17
abrikoos, Chaams hoender advocaat, djeruk purut <i>apricot, "Chaams hoender" eggnog, djeruk purut</i>	
Malle Babbe	20
vanille, chocolade, stout <i>vanilla, chocolate, stout</i>	