

# MENU

# À LA CARTE

Fruits de terre zwarte truffel, schorseneer, Cévenne-ui <i>black truffle, salsify, Cévenne onion</i>	27
Fruits de mer witte asperge, vin jaune, kaviaar <i>white asparagus, vin jaune, caviar</i>	35
Laab geit, rijst, vissaus van Geert Burema <i>goat, rice, fish sauce from Geert Burema</i>	27
Witte asperge 'cacio e pepe' <i>White asparagus 'cacio e pepe'</i> doperwt, tuinboon, morieljes <i>green pea, broad bean, morels</i>	27
Millefeuille van rode biet <i>Millefeuille of beetroot</i> Tomasu beurre blanc, peterselie-olie <i>Tomasu beurre blanc, parsley oil</i>	30
Geglaceerde BBQ-tempelh <i>Glazed BBQ tempeh</i> pompoen, kastanje, salie <i>pumpkin, chestnut, sage</i>	35
Roodbaars <i>Redfish</i> gevulde inktvis, calamansi, zeewier <i>stuffed squid, calamansi, seaweed</i>	45
Secreto Ibérico witlof, aardappelterrinen, jus van jeneverbessen <i>chicory, potato terrine, juniper jus</i>	40
Runderwang <i>Beef cheek</i> specerijenjus, pastinaakpuree, Brakelse koolraap <i>spiced jus, parsnip purée, swede from Brakel</i>	45

# LUNCH MENU

Citrussalade *Citrus salad*  
aji amarillo, ajo blanco, wintermeloen  
*aji amarillo, ajo blanco, winter melon*

Laab \*

20

geit, rijst, vissaus van Geert Burema  
*goat, rice, fish sauce from Geert Burema*

Kippendij *Chicken thigh*  
crème van gele groenten, sambal, gemberjus  
*yellow vegetables purée, sambal, ginger jus*

Ananas *Pineapple*  
milky oolong, rogge-ijs  
*milky oolong, rye ice cream*

# RIJKS <sup>®</sup> TAFEL | TABLE

Fruits de terre  
zwarte truffel, schorseneer, Cévenne-ui  
*black truffle, salsify, Cévenne onion*

Fruits de mer  
witte asperge, vin jaune, kaviaar  
*white asparagus, vin jaune, caviar*

Rogvleugel *Skate wing*  
appelstroop, curryblad, brioche  
*apple syrup, curry leaf, brioche*

Additioneel Millefeuille van rode biet 25  
*Additional Millefeuille of beetroot*

Secreto Ibérico  
witlof, aardappelterrinen, jus van jeneverbes  
*chicory, potato terrine, juniper jus*

Pavlova  
karnemelk, karamel, bintje  
*buttermilk, caramel, 'bintje'*

## RIJKS <sup>®</sup> TAFEL | TABLE

Vijf gangen *Five courses* 125

Wijnarrangement *Wine pairing* 75

Premium arrangement *Premium pairing* 135

# RIJKS <sup>®</sup> TUIN | GARDEN

Fruits de terre  
zwarte truffel, schorseneer, Cévenne-ui  
*black truffle, salsify, Cévenne onion*

Asperge 'cacio e pepe' *Asparagus 'cacio e pepe'*  
doperwt, tuinboon, morieljes  
*green pea, broad bean, morels*

Pom Pom Blanc *Lion's mane*  
knolselderijbordelaise, hollandaise, currybladolie  
*celeriac bordelaise, hollandaise, curry leaf oil*

Additioneel Millefeuille van rode biet  
*Additional Millefeuille of beetroot*

25

Geglaceerde BBQ-tempeh *Glazed BBQ tempeh*  
pompoen, kastanje, salie  
*pumpkin, chestnut, sage*

Buddha's hand  
soja, Thaise basilicum, sticky rice  
*soy, Thai basil, sticky rice*

## RIJKS <sup>®</sup> TUIN | GARDEN

Vijf gangen *Five courses*

125

Wijnarrangement *Wine pairing*

75

Premium arrangement *Premium pairing*

135

# DESSERTS

Kaasplateau <i>Cheese selection</i>	
Selectie van drie <i>Selection of three</i>	15
Selectie van vijf <i>Selection of five</i>	20
Pavlova	25
karnemelk, karamel, bintje <i>buttermilk, caramel, 'bintje'</i>	
Buddha's hand	25
soja, Thaise basilicum, sticky rice <i>soy, Thai basil, sticky rice</i>	
Chocolade soufflé tartelette <i>Chocolate soufflé tartlet</i>	30
Krak chocolade, cacao nibs, aardpeerijs <i>'Krak' chocolate, cacao nibs, Jerusalem artichoke ice cream</i>	