



## De keuken van het Rijk van de Keizer

Wij vinden dat je over koken niet zwaarwichtig moet doen. Onze filosofie is eigenlijk tamelijk simpel. Wij houden van verse, eerlijke en fantasievolle gerechten. We werken zoveel mogelijk met dagverse producten en gebruiken geen producten uit de gemaksindustrie. De natuur biedt immers variatie genoeg en daar maken wij dankbaar gebruik van.

### Onze receptuur

Onze keuken is Europees georiënteerd. Maar we gaan een verrassende combinatie met andere keukens zeker niet uit de weg. We koken voornamelijk met biologische producten uit het seizoen. Daar waar mogelijk vervangen we geraffineerde suikers voor natuurlijke zoetmakers. Onze keizerlijke rijkdom staat voor veel smaak en een werveling aan geuren en kleuren. Wij vinden dat elke maaltijd een feest moet zijn voor alle zintuigen!

### Onze leveranciers

Onze vis betrekken wij duurzaam van een kleine visleverancier uit IJmuiden. Ons vlees en gevogelte is biologisch van onder andere de Lindenhoff. Onze favoriete biologische groenteteler van Nederland "Groen Hartig" ligt pal achter het Rijk. Onze eigen moestuin voorziet de keuken van kruiden en bloemen. We kopen ons vegan kaasjes assortiment in bij Max & Bien. Ons brood halen we bij Mama hier om de hoek.

### Geen zin om te kiezen

Laat onderstaande menukaart los en geef je over aan onze chef. Dan weet je zeker dat je super verrast wordt.

## Hapjeskaart van het Rijk van de Keizer

### Zoete hapjes

€ 1,50

- petit four van rozemarijn cake
- mini amandeltaartje
- mini rabarbertaartje met vanilleroom

### Koude hapjes

€ 1,25

- luxe mix van macadamia, pecan en cashewnoten
- gemarineerde olijven met gepofte paprika
- gezouten en gedroogde tuinbonen

### Koude hapjes

€ 1,75

- rillette van kip met Amsterdamse ui en madras crème
- crostini met biet, artisjok en avocado VG\* G\*
- crostini met frittata van paddenstoelen, bosui en bataat V\*G\*
- blini hamburgertje met zalm en rucola
- krokante sushi op ingelegde gember met wasabi-mayonaise

€ 1,80

- krokante reuze kaasstengel met Parmezaanse kaas

### Spiesje koud

€ 1,85

- gepofte biet met olijf, kerstomaat en basilicum VG\* G\*
- rosé gebraden rund met salsa verde G\*
- met gerookte zalm en kappertjescrème G\*

### Spiesje warm

€ 1,85

- pikante tempé met aubergine en tahin saus VG\* G\*
- kip met huisgemaakte pindasaus en kroepoek
- gamba met curry aardappel en gepofte quinoa

### Stevige warme snacks (zeer geschikt als midnight-snack)

€ 3,25

- spicy empenada met avocado en crème fraîche VG\*
- falafal en aubergine op coleslaw met sriracha saus V\* G\*
- Spaanse patatas bravas met pittige tomatenmayonaise V\*

Heeft u een allergie? Meld het ons.

## Voorjaars- en zomerkaart van het Rijk van de Keizer

### Voorgerechten

#### Hollandse asperges (aspergeseizoen tot 22 juni)

Hollandse asperges met gedroogde en op 62°C gegaarde eidooiers, bundelzwam, gegrilde roseval, pastinaak, kropsla en paddenstoelen jus V\*

#### Groene asperges (na 22 juni)

Groene asperges met geroosterde pastinaak, gedroogde en op 62°C gegaarde eidooiers, bundelzwam, gegrilde roseval, kropsla en paddenstoelen jus V\*

#### Sopropo (bittermeloen)

In zoetzuur met rode peper, gepofte knoflook en tomaat, gerookte wortel, rode sla en in groene thee gegaarde broccoli AO\* VG\* V\*

#### Makreelfilet

In kurkuma-olie gegaard, salade van spinazie, kruim van bloemkool, geroosterd hennepzaad, avocado en sojabonen met een grapefruit dressing

#### Ravioli

Open ravioli met gekonfijt kipplukvlees en een zeewierworstje van Hollandse hoen, gekonfijte sjalotjes, gele biet, kruidensla en een bouillonreductie met gember en kaneel

#### Noordzee

Rode poon en inktvis van de Hollandse zeebodem met salade van waterkers, timbaal van parelgort, ingelegde pompoen en stro aardappeltjes

#### Soepje als tussengerecht (€ 7,50)

Crème soep van courgette met olijven gnocchi en gedroogde kerstomaatjes V\*

Heeft u een allergie? Meld het ons.

## Hoofdgerechten

### Cassoulet (tot 22 juni)

Cassoulet van asperges, nieuwe aardappeltjes, Romeinse sla, bospeen, sojabonen, gestoofde portobello en een jus van tomaten **VG\***

### Flan (na 22 juni)

Flan van wortel en rozemarijn, nieuwe aardappeltjes, Romeinse sla, sojabonen, gestoofde portobello en een jus van tomaten **V\***

### Cannelloni

Paprika cannelloni geserveerd op pikante polenta, groene bonen, prei en gele paprika uit de oven en truffelkaas **V\***

### Roodbaarsfilet

Op spinazie met bloemkoolpickles, gemarineerde snijbiet en saffraan saus

### Heekfilet

Op de huid gegaarde Heekfilet met kruidige rode linzen, rode kool mie, bataat, gefrituurde kappertjes en kervelsaus

### Runderlende (surplus € 3,00 p.p.)

Langzaam gegaarde runderlende met gemarineerde koolrabi, gekonfijte aardappeltjes, verse doperwtten, kruidensla en een reductie van runderbouillon met balsamico

### Hoer in 't Rood

Hollandse hoer sousvide gegaard in rode wijn met specerijen, kruiden couscous, wortel en knolselderij, crème van ui en rode wijnsaus

Heeft u een allergie? Meld het ons.

## Nagerechten

### Chocolade

En pecannoten met spicy honey en ijs gemaakt met lielevrouwenbedstro

### Amandel-mandarijentaartje

Met gekonfijte mandarijn, hangop met lavendel en huisgemaakte meringue

### Mousse

Van vegan geitenkaas, kerriekoekjes en ijs gemaakt van rode biet


### Aardbeien en rabarber

Ingelegde rabarber met verse aardbeien, bavarois van aardbeien en frambozen macarons

### Profiteroltaart à la het Rijk van de Keizer in zomerse sferen

Huisgebakken amandelkoekjes, gesmolten chocolade, fruit van het seizoen (o.a. bramen, bessen, frambozen, aardbeien) en eetbare bloemen

VG\* = veganistisch V\* = vegetarisch G = glutenvrij AO = antioxidanten



voor-, en nagerechten	€ 9,50
hoofdgerechten	€ 19,50
1 voorgerecht, 1 hoofdgerecht en 1 nagerecht	€ 35,00
2 voorgerechten (50/50), 1 hoofdgerecht, 1 nagerecht	€ 36,50
1 voorgerecht, 2 hoofdgerechten (50/50) en 1 nagerecht	€ 38,00
2 voorgerechten (50/50), 2 hoofdgerechten (50/50) en 1 nagerecht	€ 39,50
3 gangen geen zin om te kiezen menu van de chef	€ 42,50

Voorgerechten worden geserveerd met ambachtelijk boerenbrood en boter.

Onze hoofdgerechten worden geserveerd met dagverse groente, een frisse salade en aardappeltjes uit het seizoen.

Alle prijzen zijn exclusief 9% BTW.  
Heeft u een allergie? Meld het ons.