



DE KEUKEN VAN HET RIJK VAN DE KEIZER

Wij houden van verse, eerlijke en fantasievolle gerechten. Onze keuken is Europees georiënteerd, maar gaat verrassende combinaties met andere keukens zeker niet uit de weg. Duurzaamheid staat hoog in ons vaandel en groenten spelen de hoofdrol in onze theatrale gerechten. Wij werken dan ook het allerliefst met verse producten uit het seizoen en zoveel mogelijk met respect voor dier en natuur geteeld.

Net als de Italiaanse familie in de boomgaard dineren wij aan lange tafels en serveren de gerechten op grote schalen om te delen.

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!

Jullie kiezen 1 menu uit voor het hele gezelschap. Uiteraard houdt onze chef rekening met vegetariërs, veganisten en/of eventuele voedselallergieën en bedenkt een passend alternatief.

Geen zin om te kiezen

Laat onderstaande menukaart los en geef je over aan onze chef. Verrassing gegarandeerd!





HERFST EN WINTER HAPJESKAART



Zoete hapjes

€ 2,00

Carrot cake VG

Cranberry nougatine V & G

Chocolade sinaasappel brownie V

Short cake pear V

Krokant flatbread met zoete smearsels:
custard, lemoncurd en fudge V* € 2,50

Wat te graaien

€ 1,50

Vers gebrande noten van Gotje VG & G

Gemengde olijven van Meeuwig VG & G

Krokant flatbread met hartige smearsels:
humus, salmorejo en tapenade VG € 2,50

Borrel hapjes

Crudit  met kruidendip VG & G € 2,50

Pompoenpit cracker met pompoentartaar
met saliedragonolie VG € 1,75

Crostini gerookte makreel ingelegde citroen,
zwarte knoflook sjalot €2,25

Krokante reuze kaasstengel V € 2,00

Krokante sushi met wakame, ingelegde
gember en wasabi mayo VG € 2,75

Gestoomde oester, limoen en kombu G€ 4,00

Drinksoepje van kastanje met nootjes en
kruidenroom V* & G € 3,50

Borrel en feest hapjes

Verloren brood met gedroogde tomaten en
Doruvaelkaas V € 1,75

Mini empanada

met rotivulling VG € 2,00

Bitterballen

met oesterzwam VG € 1,75

met rundvlees € 1,75

Spaanse patatas bravas uit de oven (midnight snack)

met aioli VG € 3,25

Alle prijzen zijn exclusief 9% BTW



VOOR GERECHTEN

HOOFD GERECHTEN

Amuse + €3,50
Soepje van kastanje met nootjes en
kruidenroom
of als tussengerecht + € 5,50

Keizerlijke Mezze
verschillende gerechtjes uit de wereld-
keuken met dips & flatbreads **V***

Gnocchi
gevuld met Oudwijker Fiore, gegrilde
roodlof, rozijnen en kappertjes **V**

Salade van rode kool
bereid op verschillende manieren met
gerookte yoghurt en huisgemaakte
tofu van zonnebloempitten **V***

Rijke Zeeuwse "Chowder"
met mosselen en vis

Witte Ossekop kaas
uit de oven met crudité, salade en gris-
sini **V**

**Bij het voorgerecht serveren wij
brood met boter.**

**Onze chef past jullie menu aan naar
eigen inzicht voor gasten met dieet-
wensen. Helaas kunnen gasten niet
zelf kiezen.**

G= glutenvrij
V= vegetarisch
VG= veganistisch
V*= kan op verzoek veganistisch

'Groentetuin van West'
Theater op je tafel! De grote schaal met
verschillende groentebereidingen uit
het seizoen, vers van het achterland en
vergezeld met zetmeel garnituur pas-
send bij de dag en frisse salades **VG**

Daarbij de keuze uit:

Fricassée
van cashewroom met gepofte knolsel-
derij en paddenstoel **VG & G**

Gepocheerd ei
met witte bonen-kruiden muffin en
schuim van oude kaas **V**

Heekfilet
met bacalhau/paprikasaus **G**

Zachtgegaarde kipfilet + € 1,50
met gerookte rode wijnsaus (Coq au
Vin-achtig) **G**

Rundersukade + € 2,00
gegrild met mosterd en kweepeer **G**

*Heeft u een allergie of een andere dieetwens?
Meld het ons!*

Alle prijzen zijn exclusief 9% BTW



NA GERECHTEN



Rijk's mess

met mascarpone, merengue, lemoncurd en fruit uit het seizoen **V**

Chocoladetralala

chocolademousse, flan, crumble, puur melk en wit **V**

Tarte Tatin op zijn Rijks

met gekarameliseerde appels, bladerdeeg, vanille ijs en crème fraîche **V***

Profiteroltaart à la het Rijk van de Keizer in winterse sferen

soesjes, amandelschotsen, gesmolten chocolade, fruit van het seizoen en eetbare bloemen **V**

Hollands kazen

van boeren uit de streek met gerookte bietencompôte en crackers **V**

1 voor-, 1 hoofd- en 1 nagerecht inbegrepen in arrangementsprijs

Geen zin om te kiezen chef's menu chef's verrassingsmenu

3-gangen vega

+ € 5,00

3-gangen vlees en/of vis

+ € 10,00

Onze chef past jullie menu aan naar eigen inzicht voor gasten met dieetwensen. Helaas kunnen gasten niet zelf kiezen.

G= glutenvrij

V= vegetarisch

VG= veganistisch

V*= kan op verzoek veganistisch

Heeft u een allergie of een andere dieetwens?

Meld het ons!

Alle prijzen zijn exclusief 9% BTW

