

De keuken van het Rijk van de Keizer

Wij, van het Rijk van de Keizer, 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 voorgekookte producten uit de gemaksindustrie. De natuur biedt immers variatie genoeg en daar maken wij dankbaar gebruik van.

Onze receptuur

Over het algemeen is die Europees georiënteerd maar we gaan een verrassende combinatie met andere keukens zeker niet uit de weg. We houden wel de seizoenen graag in ere. De Keizerlijke rijkdom staat voor veel smaak en een werveling aan geuren en kleuren. Wij vinden dat elke maaltijd een feest moet zijn; een feest voor de 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, specialist in authentieke boerenproducten. De kwekerij van Walter Abma, de beste groenteteler van Nederland, ligt pal achter het Rijk. Daarnaast levert onze eigen moestuin ook een bescheiden aandeel. Onze gerookte waar, zoals de onovertroffen zalm, komt van Frank's Smoke House. We werken zoveel mogelijk met biologische producten en kopen andere, verrassende, ingrediënten in bij kleine toko's in Amsterdam.

Onze hapjes

Tapas, mezzes, amuses, pintxos, mondvermaakjes: noem maar op. Onze lekkere hapjes zijn allemaal dagvers en worden in onze eigen, open, keuken met de hand vervaardigd. Bij de bereiding ervan laten we ons graag leiden door wat de natuur te bieden heeft en dat is veel. Verder komt het aan op ambacht en creativiteit en op het spel van smaak en textuur, het combineren van kleuren en kruiden. Dat is het plezier van de verfijning; daar houden we van!

De keuze is aan u

Als de kok 'Carte Blanche' krijgt (vooraf opgave van uw budget) komt hij tot nog grotere hoogten en creatievere creaties. Dit betekent dat prijs, kwaliteit en kwantiteit nog beter tot hun recht komen. Eerst uitproberen? Maandelijks organiseren we volgens dit concept een feestelijk diner met smakelijke theatrale ingrediënten. Reserveren? Mail naar info@hetrijkvandekeizer.nl

Heeft u een allergie? Meld het ons.

Hapjeskaart van het Rijk van de Keizer

Zoete hapjes

€1,25 keuze uit:

- Huisgemaakte carrot cake met citroencrème
- Petit four van zomerfruit met rozes lime en verse munt-jelly
- Hollandse Lambada Aardbei gedoopt in witte chocolade met roze peperkorrels (alleen verkrijgbaar tijdens het aardbeienseizoen)

Koude hapjes

€ 1,00

- Luxe mix van macadamia-pecan-cashewnoten
- Gemarineerde kalamata- en amandelolijven

€ 1,25

- Groentetuintje geserveerd in een zwarte olijvencrème
- Lolly van kip in een krokant spicy korstje

€ 1,50

- Kabeljauw in spekruim gegaard op gegrilde courgette

€ 1,75

- Krokante reuzen kaasstengel met Parmezaanse kaas

Pintxo assorti

€ 1,50 keuze voorbeelden:

- Gegrilde paprika, gerookte zalm, ansjovis op knoflookstokbrood
- Iberico ham, geweekte courgette, meloen
- Vrije uitloopkip in knapperig jasje met zoete aardappel en gepofte tomaat

Crostini assorti

€ 1,50 keuze voorbeelden van de toppings:

- Avocado flakes, gebakken Parmezaanse kaas en wasabi-mayonaise
- Gegrilde aubergine met feta en peterselie dressing
- Gerookte makreel op doperwtenhumus met rode ui-jam
- Huisgemaakte ham met zongedroogde tomaat en gebruineerde hazelnoten crunch

Spiesjes assorti koud

€ 1,75 1 stokje:

- Gambaspiesjes met gegrilde Ratte aardappel, zwarte olijf en chilipeper-limoen olie
- Pata Negra met gegrilde puntpaprika, gekruide buffelmozzarella
- Pikante Ricotta gerold in pistache, gegrilde courgette, basilicum mayonaise
- Gemarineerde lams-ham met truffel-aardappel en knoflookruim

Heeft u een allergie? Meld het ons.

Warme hapjes

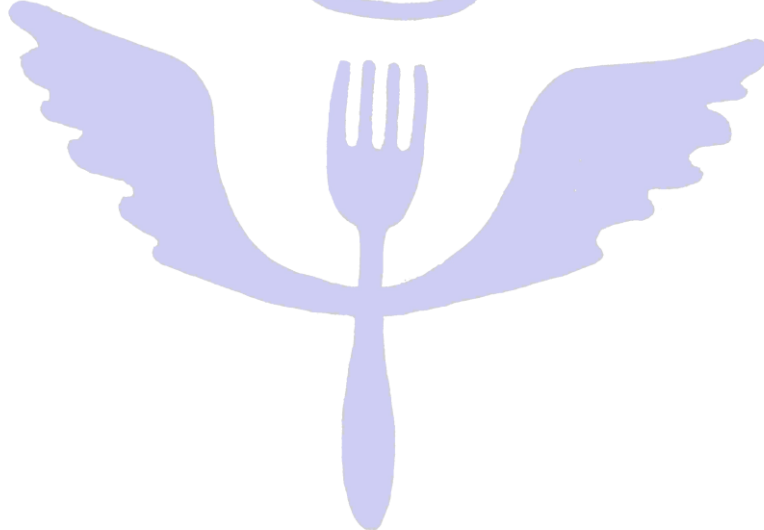
€ 1,75

- Gegrild rundvleesspiesje met zelf gemaakte pindasaus en limoen
- Thaise aubergine met pikante tofu, peultjes met een rozenbortel-tamarinde saus
- Kipspiesje met zoetzure komkommer, sojasaus en gefrituurde noedels
- Samosa gevuld met een curry van aubergine, aardappel en koriander met een frisse zoete pruimenchutney
- Köfte op een stokje met peterselie, munt en knoflook geserveerd met Harissa

Stevige warme snack

€ 3,25 zeer geschikt als midnight-snack:

- Bitki's met crème fraiche, citroen en gebakken amandelschaafsel (Bitki's zijn ovaalvormige gehaktballetjes met veel knoflook en komijn, geserveerd met plak Turks brood)
- Patatas Bravas uit de oven met mayonaise
- Warme wrap gevuld met gerookte kip, jalopenos en mango



Heeft u een allergie? Meld het ons.

Voorjaars-zomerkaart van het Rijk van de Keizer

Voorgerechten

A la Printemps

(voorjaars) salade van asperges, tuinbonen, sojabonen, gepocheerd ei, focaccia met gorgonzola en marjoraan **V***

Voorjaars stampotje

van andijvie met bloemkool, bitterbal van oesterzwammen en eierkoek van Herve kaas **V***

Black Tiger

in panko, met crème van schaaldieren, courgette gevuld met pijnboompitten, granaatappel, sjalot, Parmezaanse kaas en gerookte roodbaarsfilet **G***

Makreelfilet

in spekkruim, scheermessen in knoflook, gemberrijst noedels (King Soba), Kombu (zeewier), gegrilde tomaat en Hollandaisesaus met citrus & olijfolie

Gedroogde ham

Van het bonte Bentheimvarken, gepocheerde vijgen in honing, fritatta van zuring en koekjes van rijst met zwarte sesam

Kleine lamshammetjes (zowel als voor- of hoofgerecht te serveren)

in onze eigen rookoven gegaard met gebakken polenta, salade van waterkers, gestoofde radijsjes en truffelaardappeltjes **G***

Soepen

Waterkers-munt crème

met raapstelen en Enoki paddenstoel **V***

Tomatenbouillon

rijkelijk gevuld met krab, bosui en verse koriander **G***

Heeft u een allergie? Meld het ons.

Voorjaars-zomerkaart van het Rijk van de Keizer

Hoofdgerechten

Gegrilde asperges en Miso oerpeen

Rösti van bakbaan & bataat met kim chi van venkel, munt en citroen, dip van gepofte knoflook met saffraan **V***

Pastry van wilde spinazie

met krokante kikkererwten en gekonfijte citroen, antiboise van pruimtomaten, gerookte Panir, gegrilde broccoli en gebakken chili ricotta **V***

Zeeduivelfilet

uit de oven, geflambeerd met een bourbon whisky, Boquerones, crème van knolselderij en bieslook, gepofte bietjes, saus van notenboter, citroen en gebruineerde amandelen **G***

Douradefilet

gegaard op wilde knoflook met portabello, gestoofde ijsbergsla, gefrituurde olijven en een bisque van krab

Diklipharder

met kroketjes van pijlstaartinktvis op gepekeld aubergine, geroosterde bleekselderij, salsa van dragon-basilicum-paprika **G***

Kemper landhoenfilet op de huid gebakken

Boudin met chorizo, zwarte rijst pilav, gekonfijte sperzieboontjes, saus van groene yoghurt

Langzaam gegaarde lendebeefstuk

met gedroogde hooi-ham, Opperdoezer ronde gevuld met ossenstaart plukvlees, gegrilde witlof en paprika, uienjus met Limburgse mosterd.

Gebraden lamsbout

gevuld met rozemarijn-gerookte knoflook-citroen, op gemarineerde artisjokharten & zomerpostelein, chutney van rode uien, huisgemaakte piccalilly mayonaise **G***

Heeft u een allergie? Meld het ons.

Voorjaars-zomerkaart van het Rijk van de Keizer

Nagerechten

Mascaronetaart

met bramen, vanillecustard met laurier en Gin en gemarineerd rood fruit, huisgemaakte karnemelkijs

Duindoornsorbet in een reuzen amandelkrul

mousse van 92% puur Biologische chocolade, tartaar van meloen & mango, saus van snijbonen **G***

Marachino rijsttaart

van pannacotta met paprika confit, ijs van Taggia olijf en confituur van braam en jenever

Tulband

van citroen mousse en polenta cake, gevuld met verse kersen, vanillesiroop, lavendel honingroom en tuiles **G***

Profiteroltaart à la het Rijk van de Keizer

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

V* = ook geschikt voor vegetariërs

G* = glutenvrij of eenvoudig aan te passen naar glutenvrij

Voorgerechten worden geserveerd met ambachtelijk boeren brood en boter

Onze hoofdgerechten worden geserveerd met dagverse groente, een frisse salade of aardappeltjes uit het seizoen. De keuken maakt dankbaar gebruik van de grondjuweeltjes uit de Tuinen van West.

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 surprise proeverijmenu van de chef € 42,50

Alle prijzen zijn exclusief 6% BTW

Heeft u een allergie? Meld het ons.