

SPIJSKAART - A LA CARTE

VOORGERECHTEN

ENTREES

Velouté van champignons - Velouté de champignons	9,00
Bladerdeeg van geitenkaas, appel en honing - Feuilleté de chèvre aux pommes et miel	14,00
Huisgemaakt wildvlees terrine en augurken - Terrine de gibier et cornichons, le tout fait maison	14,50
Parma ham met meloen - Jambon de Parme au melon	14,00
Tartaar van rundvlees op Italiaanse wijze - Tartare de bœuf à l'italienne	16,00
Carpaccio van rundvlees "Rossini" - Carpaccio de bœuf "Rossini"	16,50
Bourgondische slakken in knoflookboter - Escargots de Bourgogne au beurre à l'ail	16,00
Gratin van asperges en gerookte zalm met fijne kruiden - Gratin d'asperges et saumon fumé aux fines herbes .	17,00
Scampi's kadaïf en groene curry saus - Scampis kadaïf et sauce curry vert.....	18,00
Huisgemaakte garnalen kroketten - Les croquettes de crevettes grises "Maison"	18,00
Gerookte extra zachte Schotse zalm - hand gesneden - Saumon fumé écossais extra-doux - tranché à la main ...	19,00

HOOFDGERECHTEN

PLATS

Zonnevisfilet met spinazie, witte botersaus, aardappelen puree	19,00
Filet de St Pierre, tombée d'épinards, sauce au beurre blanc, purée	
Rug van kabeljauw gepocheerde in Jasmine, gebakken asperges met Mousseline saus	22,00
Dos de cabillaud poché au jasmin, poêlée d'asperges mousseline	
"Rijckendael slaatje (wilde garnalen en gerookte zalm)	18,00
Salade "Rijckendael" (crevettes sauvages et saumon fumé)	
Caesarsalade - Salade César	18,00
Verse tagliatelle "Mare e Monti" (artisjok-paddestoel-octopus)	18,00
Tagliatelles fraîches "Mare e monti" (artichaut-champignons-poulpe)	
De traditionele Koninginnehapje met kroketten Le traditionnel vol-au-vent et croquettes	18,50
Runderwangen op Vlaamse wijze, frietjes - Joue de bœuf à la flamande, frites	19,00
Rundsteak gegrild (Irish beef) en frietjes - Pavé de bœuf (Irlande) +/- 250 gr et frites	19,80
Cheeseburger "Rijckendael" & frietjes (cheddar- gebakken uien en huisgemaakt Becky saus)	21,00
Cheeseburger "Rijckendael" & pommes frites (cheddar-oignons frits, sauce Becky maison)	
Eendenborst met portosaus, geparfumeerd met kaneel en gekarameliseerde appels.....	24,00
Magret de canard au porto, parfumé à la cannelle et ses pommes caramélisées	

De garnituren: Inbegrepen : Peperroomsaus - archiduc - béarnaise - roquefort - vleesjus -

Frietjes - natuuraardappeltjes - kroketjes

Met 4€ supplement : Gemengde sla - Gratin dauphinois - Groentenkrans

Les garnitures: Compris

Sauce poivre crème - archiduc - béarnaise - roquefort - jus de cuisson

Frites - pommes nature - croquettes

Avec 4€ de supplément : Salade mixte - Gratin dauphinois - Bouquetière de légumes