

GOURMAND MENU

3 gangen 39,50 | 4 gangen 49,50 | 5 gangen 59,50
Alleen per tafel te bestellen

Wijnarrangement
3 glazen 22,50 | 4 glazen 29,75 | 5 glazen 36,75

Houdt u het liever bij 1 of 2 glazen wijn, maar wilt u toch genieten van de bijpassende wijnen bij de gerechten? Vraag onze medewerkers dan naar het “Wim” arrangement en laat u verrassen door de heerlijke combinaties in kleinere hoeveelheden.

VOORGERECHTEN

 Wijnsuggestie

Kalfspastrami Tonijn crème kappertjes cippolini ui  <i>Domaine Métrat, Fleurie, Gamay, Beaujolais, Frankrijk</i> <i>Elegant zacht kersen frambozen complexiteit</i>	12,50
Gerookte kipfilet Romeinse sla anjovis parmezaan knoflookcroûtons  <i>Viu Manent, Chardonnay, Colchagua, Chili</i> <i>Fris romig meloen citroen vijg</i>	12,50
Terrine Heilbot forel biet truffelaardappel moluga kaviaar  <i>Domaine de Valanges, Saint-Veran, Chardonnay, Bourgogne, Frankrijk</i> <i>Rijk boter honing amandelen</i>	13,50
Zalm Ceviche bataat zeewier passievrucht edamame bonen  <i>Domaine Trichon, Chardonnay, Savoie, Frankrijk</i> <i>Vol bloesem witte perzik</i>	12,95
Knolselderij  Pannacotta griekse yoghurt sinaasappel gember kardomom  <i>Weisserburgunder, Baden, Duitsland</i>	11,95
Gado gado  Haricots verts tofu ei kroepoek pinda dressing  <i>Tai Rosso Riveselle, Veneto, Italië</i> <i>Zacht kruidig aardbeien kersen zwarte peper</i>	11,95

SOEPEN

Bloemkool  Geroosterde bloemkool parmezaan lavas knoflook	8,50
Rode linzen Rookworst kervel crème fraîche	8,50

Vegetarische gerechten zijn gemarkeerd met 

Heeft u dieetwensen of een allergie? Geef dit door aan onze medewerkers. Ook voor u is er van alles mogelijk.
In onze keuken werken wij met ingrediënten die zoveel mogelijk zonder schade voor de leefomgeving, het dieren welzijn en de gezondheid zijn geproduceerd.

GRILL

 Wijnsuggestie

EEN HEERLIJK GERECHT VAN DE GRILL

Gevogelte Hollandse kipfilet tomaten-dragonsaus  <i>Chavy-Chouet, Pinot Noir, Bourgogne, Frankrijk</i> <i>Intens rood fruit kruidig bramen drop</i>	23,50
Corvina Corvina filet tomaten-basilicumsaus  <i>Cottanera, Barbazalle bianco, Catarratto, Viognier, Sicilie, Italië</i> <i>Kruidig bloemig grapefruit</i>	25,50
Rund Weiderund entrecôte groene pepersaus  <i>Pergolaia Sangiovese, Super Tuscan, Italië</i> <i>Krachtig aards cranberry zwarte bessen</i>	27,50
Kalf Ecofields biologische kalfshaasmedaillons cipollini uien-jus  <i>Casa Bianchi, Malbec, Mendoza, Argentinië</i> <i>Stevig zwarte kersen peper</i>	28,50

Alle grillgerechten worden geserveerd met oerfriet met mayonaise en ovengeroosterde groenten

HOOFDGERECHTEN

Zalm Gremolata kruidenkorst citroen risotto beurre blanc  <i>Macon Villages, Bourgogne, Frankrijk</i> <i>Rijk fris citrus minerale</i>	24,50
Eendenbout Cassoulet pastinaak paddenstoelen  <i>Cantina Zaccagnini, Montepulciano, Abruzzan, Italië</i> <i>Zwart fruit kruiden zachte tannine</i>	25,50
Kikkererwten  Kokos curry bimi paksoy basmati rijst  <i>Gustave Lorentz, Gewurtztraminer, Elzas</i> <i>Kruidig bloemig lychee papaya</i>	22,95
Knolselderij  Gegrilde pulled oesterzwam duxelles halloumi kaas  <i>Luigi Einoudi, Barbera, Piemonte, Italië</i> <i>Rood fruit cederhout zoethout</i>	22,95

DESSERTS

 Wijnsuggestie

Limoen

10,25

Trifle | witte chocolade | drop | venkel
 Coteaux du Layon, Chenin Blanc, Loire, Frankrijk
Fris | zoet | peer | perzik

Vanille

10,25

Crème brûlée | caramel | gezouten caramelijs
 Chateaux Violet, Sauternes, Bordeaux, Frankrijk
Elegant | vanille | gedroogd fruit | honing

Peer

10,25

Boerenjongens | hangop | walnotenroomijs
 Domaine du paparotier, Muscat, Rhone, Frankrijk
Peer | ananas | honing

Hollandse kazen

12,95

Vijgenchutney | krentenbrood | walnoot
 Casa de la Ermita, Monastrell, Jumilla, Spanje
Leer | cacao | zwarte bessen

K I N G
S T R E E T
RESTAURANT

GESCHIEDENIS DE KEIZERSKROON

“Salvé”, oftewel welkom namens het gehele Keizerskroon team.

Misschien zonder het te beseffen, bent u te gast in een hotel met een roemrucht verleden! Gebouwd in hetzelfde jaar als Paleis Het Loo (1689), is deze herberg hier ook altijd onlosmakelijk mee verbonden geweest. Gasten van het hof werden (en worden) bij De Keizerskroon ondergebracht.

Het hotel dankt zijn naam aan het bezoek van de illustere tsaar Peter de Grote (1711). Het is nooit helemaal duidelijk geworden of de tsaar in de herberg verbleef om zijn eenvoud te onderstrepen of omdat het Nederlandse Hof het maar beter vond deze “onbeschaafde” Rus in de herberg onder te brengen. Ook de Oostenrijkse Keizerin Sisi en Muzikant Franz Liszt verbleven samen met talloze gasten van het koninklijk hof in De Keizerskroon. Vanaf 1918 was De Keizerskroon persoonlijk bezit van Koningin Wilhelmina, waarbij de keukenbrigade zorgde voor de dagelijkse maaltijden op Paleis Het Loo.

Sinds 1987 is De Keizerskroon in het bezit van Bilderberg. Zelfs na al die jaren staan ouderwetse hoffelijkheid, goed gastheerschap en gastvrijheid nog altijd hoog in het vaandel.