

GOURMAND MENU

3 gangen € 37 | 4 gangen € 47 | 5 gangen € 57
Per tafel te bestellen

Wijnarrangement
3 glazen € 22 | 4 glazen € 29 | 5 glazen € 36

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.

OM MEE TE BEGINNEN

Charcuterie van slagerij van Broekhuizen 13,95

VOORGERECHTEN

Wijnsuggestie

Cannelloni 14,50
Kingcrab | limoendressing | zeewier | saffraan
Azienda Agricola Zenato, Pinot Grigio, Veneto, Italië.
Fruitig | complexe aroma's | citrusvruchten | meloen

Huisgerookte zalm 11,95
Roseval | druivenmosterd | augurk | zalmkaviaar
Domaine de Valanges, Saint- Veran, Chardonnay, Bourgogne, Frankrijk.
Rijk | boter | honing | amandelen

Kalfspastrami 11,50
Artisjok | spelt | abrikoos | munt | aubergine
Rosé Galétis, Merlot, Languedoc, Frankrijk.
Aromatisch | zacht rood fruit | framboos | kersen

Gerookte eendenborst 12,50
Venkel | appel | eendenlevermousse | five spice chutney | papadums
Von der Leyen, Riesling, Nahe, Duitsland.
Lichtzoet | elegant | bloemig | exotisch fruit

Panna cotta 10,95
Bospeen | anijschampignons | kardemon vinaigrette | amaranth | tuinkers
Barbazzale Bianco, Cottanera, Sicilië, Italië.
Intense aroma's | grapefruit | bloemen

Geroosterde oerbieten 11,50
Venkel | geitenkaas van “de Bokkesprong” | geiten hangop | aceto balsamico
Domaine Tabordet, Pouilly-Fumé, Sauvignon Blanc, Loire, Frankrijk.
Frisse tonen | witte bloemen | grapefruit | perzik

SOEPEN

Uien 7,95
Goudse oplegkaas | croûton

Rode linzen 7,95
Thaise rode curry | kokos | lente ui | koriander

Strandkrab 8,95
Orzo | rouille | zongedroogde tomaat

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.

Gastvrijheid is:

“ De gasten zo welkom te laten voelen dat zij zich meer thuis voelen dan te gast”

HOOFDGERECHTEN

Wijnsuggestie

VEGETARISCH

Open lasagne 20,95
Geroosterde groenten | buffelmozzarella | trostomaten | kaassaus
Painter Bridge, Zinfandel, Californië, Verenigde Staten
Sappig | rijp | rood fruit | specerijen | peper

Kikkererwten polenta 20,95
Bleu de Wolvega | geroosterde kikkererwten | peer | walnoot pesto
Domaine de Châtenoy, Menetou-Salon, Sauvignon Blanc, Loire, Frankrijk
Fris | groene appel | bloemen

GRILL

EEN HEERLIJK GERECHT VAN DE GRILL IN 3 STAPPEN

1 KIES EERST EEN GERECHT

Zeebaars 23,95
Zeebaarsfilet
De chef adviseert rode basilicum antiboise
Bodegas y Viñedos Merayo, Godello, Bierzo, Spanje.
Helder | groene appel | citrusvruchten | mineralen

Zalm 22,95
Noorse zalmfilet
De chef adviseert vadouvan beurre-blanc
Domaine Trichon, Chardonnay, Savoie, Frankrijk.
Vol | bloesem | citrus | witte perzik

Gevogelte 21,95
Hollandse boerderij kipfilet
De chef adviseert tomaten-dragonsaus
Domaine Métrat, Fleurie, Gamay, Beaujolais, Frankrijk.
Elegant | zacht | kersen | frambozen | complexiteit

Lam 25,95
Lamsbout biefstuk
De chef adviseert sjalottenjus
Bodegas Rioja Vega, Tempranillo, Rioja, Spanje.
Kruidig | zoethout | bosbessen | kaneel

Kalf 27,95
Biologische Eco Fields kalfshaasmedaillons
De chef adviseert rode portjus
Chavy-Chouet, Pinot Noir, Bourgogne, Frankrijk.
Intens | rood fruit | kruidig | bramen | drop

Rund 25,95
Weide rund rib-eye 200 gram
De chef adviseert groene pepersaus
Casa Bianchi, Malbec, Mendoza, Argentinië.
Stevig | zwarte kersen | peper

2 KIES DAN EEN GARNITUUR

- Oerfriet met mayonaise
 - In de schil gekookte kriel met kruidenboter
 - Haricots verts met hazelnotenboter
- Gebakken champignons
 - Frisse rauwkostsalade met citrusdressing

3 KIES ALS LAATSTE EEN SAUS

- Rode basilicum antiboise
 - Vadouvan beurre-blanc
 - Tomaten-dragonsaus
- Sjalottenjus
 - Rode portjus
 - Groene pepersaus

Alle grillgerechten worden geserveerd met oven-geroosterde groenten en trostomaten

DESSERTS

 Wijnsuggestie

Chocolade

9,95

Amaretto | hazelnoot | koffieroom
 Banyuls, Grenach noir Roussillon, Frankrijk
Bouquet | gekonfijt fruit | krenten | rozijnen

Clafoutis

9,95

Amandel | gemarineerde sinaasappel | dragon hangop | sinaasappel-ijscake
 Coteaux du Layon, Chenin Blanc, Loire, Frankrijk
Fris | zoet | gedroogd fruit | perzik

Ananas

9,95

Piña colada | rum gelei | panna cotta | kokosparfait
 Chateau Violet, Sauternes, Bordeaux, Frankrijk
Zoet | honing | gedroogd fruit | vanille

Hollandse kazen

12,50

Vijgen chutney | rozijnenbrood | walnoot
 Proeverij van 3 verschillende soorten Taylor's Port

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.