

## Menu De Jonge Dikkert

Ons menu is opgebouwd uit de mooiste producten uit binnen- en buitenland met oog op het seizoen. Vertrouwde producten en herkenbare ingrediënten worden met respect voor de puurheid, duurzaamheid en met techniek bereid.

Hamachi

Passievrucht-pandan vinaigrette, radijsjes, Oost-Indische kers en XO saus

✧

Bloemkool beurre noisette

Aardbei en verveine-vinaigrette, Rouvener kaas en amandel

✧

Gebakken langoustine \*

Grapefruit 'leche de tigre' zilte groenten, hazelnoot en Hollandaise van blond bier

✧

Zeeduivel

Gebruiserde ui, aardappel, peterselie, gezouten citroen en romige kalfsjus

✧

Reebout en stoof

Witte biet in zoutkorst, Sainte-Maure, kombucha, pistache, pruim en laurier

✧

Eekhoortjesbrood \*\*

Epoisse, citroentijm, gefermenteerde peer en Poire Williams

✧

Selectie seizoenskaas (extra gang 10,00 supplement)

Pane carasau, appelstroop en bleekselderij-confit

✧

Framboos

Witte chocolade ijs, citroen pannacotta, limoenblad karamel en honing

Chefsmenu

7 gangen

79

6 gangen zonder \*\*

69

5 gangen zonder \* & \*\*

59

Een bijpassend wijnarrangement is te bestellen vanaf 4 glazen 32,00 daarna 8,00 per glas

## All-in 6 gangen Jonge Dikkert

Bestelt u het all-in arrangement dan geniet u van een aperitief naar keuze, het 6-gangen chefsmenu met 5 glazen bijpassende wijnarrangement, mineraalwater en koffie- of theeservies naar keuze met huisgemaakte friandises 120 p.p.

**Chefsmenu en all-in 6 gangen Jonge Dikkert zijn uitsluitend per tafel te bestellen**

## A La Carte

Hamachi Passievrucht-pandan vinaigrette, radijsjes, Oost-Indische kers en XO saus	19
Gebakken langoustine Grapefruit 'leche de tigre' zilte groenten, hazelnoot en Hollandaise van blond bier	24
Zwezerik Wortel, citrus-afrikaan, sinaasappel en zwezerikroomsaus	23
Eendenlever BBQ knolselderij jus, umeboshi en Taggiasche olijf	21
Zeeduivel Gebraiseerde ui, aardappel, peterselie, gezouten citroen en romige kalfsjus	28
Gebakken Tarbot Artisjok 'barigoule' lavas, kokkels en chanterelle	34
Reebout en stoof Witte biet in zoutkorst, Sainte-Maure, kombucha, pistache, pruim en laurier	32
Holstein Tournedos `Rossini` Geweckte wintertruffel, Cevennes ui, aardappel en jus Madeira	38
Selectie van 5 kazen Pane carasau, appelstroop en bleekselderij-confit	15
Guanaja chocolade Roomijs van boerenjongens, bosbessen saus en amandel praline	12
Ananas Kardemom, meringue en vanille-olijfolie	10
Framboos Witte chocolade ijs, citroen pannacotta, limoenblad karamel en honing	10