

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 techniek bereid.

Gerookte heilbot

Jenever spek, snijboon, bonenkruid en crème fraîche roomijs



Bloemkool beurre noisette

Aardbei-tomaat, Brabants reserve, verveine en amandel



Octopus & Gamba roja

Thaise basilicum, kaffir, mango, radijs, sesam en bergamot Tom Yum



Koningsbaars

Cantharellen, stengelsla, poivrade artisjok, prei, pandan en passievrucht-beurre-blanc



Kalfs entrecote Binchotan

Panisse a la pissaladière, zilverui, Reine Claude pruim en kalfsjus met zwarte ui



Eendenlever

Myoga gember, laurier, pistache en kers-rabarbervinaigrette



Abrikoos

Vlierbloesem-abrikoosmousse, pecan en vlierbloesem-abrikooscocktail

Extra gerechten

Het chefsmenu is uit te breiden met de onderstaande gerechten

Kalfszwezerik krokant gebakken

Verschillende wortelbereidingen, citroentijm, sinaasappel en zwezerik-koffiesaus 15



Kaasselectie

Pane carasau, witte druivencompote en kweeper 13

Chefsmenu

7 gangen Heilbot, Bloemkool, Octopus & gamba, Koningsbaars, Kalf, Eendenlever & Abrikoos 92

6 gangen Heilbot, Bloemkool, Octopus & gamba, Koningsbaars, Kalf & Abrikoos 81

5 gangen Heilbot, Bloemkool, Koningsbaars, Kalf & Abrikoos 70

Een bijpassend wijnarrangement is te bestellen vanaf 4 glazen 38,00.

All-in 6 gangen Jonge Dikkert

Bestelt u het All-in arrangement dan geniet u van het 6-gangen chefsmenu met 4 glazen bijpassende wijnarrangement, mineraalwater en koffie of theeservies naar keuze met huisgemaakte friandises 129 p.p.

Chefsmenu en all-in 6 gangen arrangement zijn uitsluitend per tafel te bestellen.

Bij gezelschappen van meer dan 6 personen is het alleen mogelijk om het chefsmenu of all-in 6 gangen arrangement te bestellen. Natuurlijk is er ook een vegetarische variant.

A La Carte

Octopus & Gamba roja Thaise basilicum, kaffir, mango, radijs, sesam en bergamot Tom Yum	28
Gerookte heilbot Jenever spek, snijboon, bonenkruid en crème fraîche roomijs	24
Bloemkool beurre noisette Aardbei-tomaat, Brabants reserve, verveine en amandel	22
Kalfszwezerik krokant gebakken Verschillende wortelbereidingen, citroentijm, sinaasappel en zwezerik-koffiesaus	26
Koningsbaars Cantharellen, stengelsla, poivrade artisjok, prei, pandan en passievrucht-beurre-blanc	34
Gebakken tarbot Groene olijf en vanille, spitskool, zonnebloempitten, polenta en sereh-tarbotjus	46
Kalfs entrecote Binchotan Panisse a la pissaladière, zilverui, Reine Claude pruim en kalfsjus met zwarte ui	38
Simmental ossenhaas Artisjok, gebraseerd ui, bieslook, maitake, ossenstaart dumpling en Jus Bordelaise	42
Selectie van 5 kazen Pane carasau, witte druivencompote en kweeperjam	19
Dulcey chocolade 35% Chocolade feuilletine, pineberry en aardbei-cassiasorbet	15
Ivoire chocolade en lychee mousse Yoghurtcrème, vanillecake, lychee en sorbet van Seedlip en yoghurt	15
Abrikoos Vlierbloesem-abrikoosmousse, pecan en vlierbloesem-abrikooscocktail	15

Menu De Jonge Dikkert

Our menu is made up of the most beautiful products from the Netherlands and abroad with an eye for the season. Trusted products and recognizable ingredients are respectfully prepared for purity, sustainability and technique.

Smoked halibut

Jenever bacon, string bean, savory and crème fraîche ice cream

✧

Cauliflower beurre noisette

Strawberry tomato, Brabant reserve, verveine and almond

✧

Octopus & Gamba roja

Thai basil, kaffir, mango, radish, sesame and bergamot Tom Yum

✧

King bass

Chanterelles, celtuce, poivrade artichoke, leek, pandan and passion fruit-beurre-blanc

✧

Veal sirloin Binchotan

Panisse a la pissaladière, pearl onion, Reine Claude plum and veal jus with black onion

✧

Duck liver

Myoga ginger, bay leaf, pistachio and cherry rhubarb vinaigrette

✧

Apricot

Elderflower apricot mousse, pecan and elderflower and apricot cocktail

Additional dishes

The chef's menu can be expanded with the dishes below

Crispy veal sweetbread

Preparations of carrot, lemon thyme, orange and sweetbread coffee sauce 15

Cheese selection

Pane carasau, white grape compote and quince 13

Chef's menu

7 COURSES Halibut, Cauliflower, Octopus & gamba, King bass, Veal, Duck liver & Apricot 92

6 COURSES Halibut, Cauliflower, Octopus & gamba, King bass, Veal & Apricot 81

5 COURSES Halibut, Cauliflower, King bass, Veal & Apricot 70

A matching wine pairing can be ordered from 38,00 for 4 glasses.

All-in experience Jonge Dikkert

If you order the All-in experience, you will enjoy the 6-course chef's menu with 4 glasses of matching wine, mineral water and coffee or tea set of your choice with homemade sweets

129

p.p.

Chef's menu and all-in experience can only be ordered per table.

In groups of more than 6 people, it is only possible to order the chef's menu or the All-in experience can be ordered. Of course there is also a vegetarian version.

A La Carte

Octopus & Gamba roja Thai basil, kaffir, mango, radish, sesame and bergamot Tom Yum	28
Cauliflower beurre noisette Strawberry tomato, Brabant reserve, verveine and almond	22
Smoked halibut Jenever bacon, string bean, savory and crème fraîche ice cream	24
Crispy veal sweetbread Preparations of carrot, lemon thyme, orange and sweetbread coffee sauce	26
King bass Chanterelles, celtuce, poivrade artichoke, leek, pandan and passion fruit-beurre-blanc	34
Seared turbot Green olive and vanilla, cabbage, sunflower seeds, polenta and lemongrass turbot gravy	46
Veal sirloin Binchotan Panisse a la pissaladière, pearl onion, Reine Claude plum and veal jus with black onion	38
Simmental fillet of beef Artichoke, braised onion, chives, maitake, oxtail dumpling and Jus Bordelaise	42
Selection of 5 cheeses Pane carasau, white grape compote and quince	19
Dulcey chocolate 35% Chocolate feuilletine, pineberry and strawberry cassia sorbet	15
Ivoire chocolate and lychee mousse Yoghurt cream, vanilla cake, lychee and sorbet from Seedlip and yoghurt	15
Apricot Elderflower apricot mousse, pecan and elderflower and apricot cocktail	15

Vegetarisch 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 techniek bereid.

Gepofte Cevennes ui

Aardappel, zure room, mierikswortel, geroosterde prei, bieslook en ui-ponzujus



Bloemkool beurre noisette

Aardbei-tomaat, Brabants reserve, verveine en amandel



Paddenstoelen dumplings

Knolselderij, umeboshi, Oost-Indischekers, hazelnoot en paddenstoelen-dashi



Groene asperge & cantharellen

Eidooier in daslook gegaard, sambai, kumquat, aardappelmousse en Charolais



Gebraden bietstuk

Artisjok, gebraiseerd ui, bieslook, maitake, tortellini en rode wijn-groentenjus



Geroosterde aardpeer

Wintertruffel, kers, Wilde weide overjarig, bonenkruid en Madeira vinaigrette



Abrikoos

Vlierbloesem-abrikoosmousse, pecan en vlierbloesem-abrikooscocktail

Het chefsmenu is uit te breiden met een kaasselectie

Kaasselectie

Pane carasau, witte druivencompote en kweeper

13

Chefsmenu

7 gangen Cevennes ui, Bloemkool, Paddenstoelen, Asperge, Bietstuk, Aardpeer & Abrikoos

87

6 gangen Cevennes ui, Bloemkool, Paddenstoelen, Asperge, Bietstuk, & Abrikoos

76

5 gangen Cevennes ui, Bloemkool, Asperge, Bietstuk, & Abrikoos

65

Een bijpassend wijnarrangement is te bestellen vanaf 4 glazen 38,00.

All-in 6 gangen Jonge Dikkert

Bestelt u het All-in arrangement dan geniet u van het 6-gangen chefsmenu met 4 glazen bijpassende wijnarrangement, mineraalwater en koffie of theeservies naar keuze met huisgemaakte friandises

129 p.p.

Chefsmenu en all-in 6 gangen arrangement zijn uitsluitend per tafel te bestellen.

Bij gezelschappen van meer dan 6 personen is het alleen mogelijk om het chefsmenu of all-in 6 gangen arrangement te bestellen. Natuurlijk is er ook een vegetarische variant.

Vegetarische A La Carte

Gepofte Cevennes ui
Aardappel, zure room, mierikswortel, geroosterde prei, bieslook en ui-ponzujuis 16

Paddenstoelen dumplings
Knolselderij, umeboshi, Oost-Indischekers, hazelnoot en paddenstoelen-dashi 22

Bloemkool beurre noisette
Aardbei-tomaat, Brabants reserve, verveine en amandel 22



Groene asperge & cantharellen
Eidooier in daslook gegaard, sambai, kumquat, aardappelmousse en Charolais 26

Gebraden bietstuk
Artisjok, gebraiseerd ui, bieslook, maitake, dumpling en rode wijn-groentenuis 26



Selectie van 5 kazen
Pane carasau, witte druivencompote en kweepeerjam 19

Dulcey chocolate 35%
Chocolate feuilletine, pineberry and strawberry cassia sorbet 15

Ivoire chocolade en lychee mousse
Yoghurtcrème, vanillecake, lychee en sorbet van Seedlip en yoghurt 15

Abrikoos
Vlierbloesem-abrikoosmousse, pecan en vlierbloesem-abrikooscocktail 15

Vegetarian Menu De Jonge Dikkert

Our menu is made up of the most beautiful products from the Netherlands and abroad with an eye for the season. Trusted products and recognizable ingredients are respected prepared for purity, sustainability and technic.

Roasted Cevennes onion

Potato, sour cream, roasted leek, horseradish, chives and onion ponzu jus

✧

Cauliflower beurre noisette

Strawberry tomato, Brabant reserve, verveine and almond

✧

Mushroom dumplings

Celeriac, umeboshi, nasturtiums, hazelnut and mushroom dashi

✧

Green asparagus & chanterelles

Egg yolk confit in wild garlic, sambai, kumquat, potato mousse and Charolais

✧

Roast beetroot

Artichoke, braised onion, chives, maitake, mushroom dumpling and red wine-vegetable jus

✧

Roasted Jerusalem artichoke

Winter truffle, cherry, 'Wilde weide' cheese, savory and Madeira vinaigrette

✧

Apricot

Elderflower apricot mousse, pecan and elderflower and apricot cocktail

The chef's menu can be expanded with a cheese selection

Cheese selection

Pane carasau, white grape compote and quince

13

Chef's menu

7 COURSES Cevennes onion, Cauliflower, Mushroom, Asparagus, Beetroot, Jerusalem artichoke & Apricot

87

6 COURSES Cevennes onion, Cauliflower, Mushroom, Asparagus, Beetroot, & Apricot

76

5 COURSES Cevennes onion, Cauliflower, Asparagus, Beetroot, & Apricot

65

A matching wine pairing can be ordered from 38,00 for 4 glasses.

All-in experience Jonge Dikkert

If you order the All-in experience, you will enjoy the 6-course chef's menu with 4 glasses of matching wine, mineral water and coffee or tea set of your choice with homemade sweets

129

p.p.

The chef's menu and all-in experience can only be ordered per table

In groups of more than 6 people, it is only possible to order the chef's menu or the All-in experience can be ordered.

A La Carte

Roasted Cevennes onion Potato, sour cream, roasted leek, horseradish, chives and onion ponzu jus	16
Mushroom dumplings Celeriac, umeboshi, nasturtiums, hazelnut and mushroom dashi	22
Cauliflower beurre noisette Strawberry tomato, Brabant reserve, verveine and almond	22
✧	
Green asparagus & chanterelles Egg yolk confit in wild garlic, sambai, kumquat, potato mousse and Charolais	26
Roast beetroot Artichoke, braised onion, chives, maitake, dumpling and red wine-vegetable jus	26
✧	
Selection of 5 cheeses Pane carasau, white grape compote and quince	19
Dulcey chocolate 35% Chocolate feuilletine, pineberry and strawberry cassia sorbet	15
Ivoire chocolate and lychee mousse Yoghurt cream, vanilla cake, lychee and sorbet from Seedlip and yoghurt	15
Apricot Elderflower apricot mousse, pecan and elderflower and apricot cocktail	15