

## 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.

Zalm gepekeld in vijgenblad

Ierse Mor oester, karnemelk en vijg



Bloemkool beurre noisette

Pecannoot, Brabander 'reserve' en aardbei-verbenavinaigrette



Burrata 'stracciatella'

Biet en bramen-kombucha, ingedroogde biet, gerookte amandel en Vadouvan



Gamba Roja

Gamba-limoenblad-bouillon, rode paprika, komkommer en Dashi hollandaise



Zeebaars gestoomd in kombu

Courgette, mosselen, meiknolcrème, coco de paimpol boon en Colombo kerriesaus



Holsteiner entrecote van de BBQ

Geroosterde tomaat, artisjok, maitake, ossenstaart dumpling, bieslook en Jus Bordelaise



Framboos en Roos

Ruby chocolade, tonkaboon cremeux en limoen

## Extra gerechten

Het chefsmenu is uit te breiden met de onderstaande gerechten

Langoustine van de plancha

Ajo blanco, witte druif, gefermenteerde knoflook en luchtige tandoori bisque 15



Kaasselectie

Pane carasau, witte druivencompote en kweeper 13

Chefsmenu

7 gangen Zalm, Bloemkool, Burrata, Gamba, Zeebaars, Holsteiner, & Framboos 89

6 gangen Zalm, Bloemkool, Burrata, Zeebaars, Holsteiner, & Framboos 78

5 gangen Zalm, Bloemkool, Zeebaars, Holsteiner, & Framboos 67

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 125 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

Langoustine van de plancha Ajo blanco, witte druif, gefermenteerde knoflook en luchtige tandoori-bisque	28
Zalm gepekeld in vijgenblad Ierse Mor oester, karnemelk en vijg	21
Bloemkool beurre noisette Pecannoot, Brabander 'reserve' en aardbei-verbenavinaigrette	21
Kalfszwezerik krokant gebakken Verschillende wortelbereidingen, verveine, sinaasappel en zwezerik-koffiesaus	26
Zeebaars gestoomd in kombu Courgette, mosselen, meiknolcrème, coco de paimpol boon en Colombo kerriesaus	34
Gebakken tarbot Bimi, gnocchi, peterselie, champignons, zilte groenten en sereh-tarbotjus	42
Lam van de Veluwe Romesco, dragon, ansjovis, desembrood, groene asperge en koffie-lamsjus	36
Holsteiner entrecote van de BBQ Geroosterde tomaat, artisjok, maitake, ossenstaart dumpling, bieslook en Jus Bordelaise	36
Selectie van 5 kazen Pane carasau, witte druivencompote en kweepeerjam	19
Passievruchtsoufflé Citruskaramel en pure chocoladeroomijs	15
Vlierbloesem crème fraîche Granny Smith sorbet, witte chocolade en appel-martini	15
Framboos en Roos Ruby chocolade, tonkaboon cremeux en limoen	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.

Zonnebloemwortel

Grove mosterd, oesterzwam, waterkers en zonnebloempitten

✧

Bloemkool beurre noisette

Pecannoot, Brabander 'reserve' aardbei-verbenavinaigrette

✧

Burrata 'stracciatella'

Biet en braam kombucha, ingedroogde biet, gerookte amandel en Vadouvan

✧

Geroosterde en gerookte knolselderij

Charolais, Siciliaanse olijf, geweckte zomer truffel, pistache, kers-rabarbersap

✧

Gekonfijte koolrabi in Tandoori\*

Bloedsinaasappel 'Leche de tigre', lavas, Griekse yoghurt en gepofte quinoa

✧

Gebraden bietstuk

Pommes Paolo, champignon, Cevennes ui en rode wijn-groentensjus

✧

Framboos en Roos

Ruby chocolade, tonkaboon cremeux en limoen

Het chefsmenu is uit te breiden met een kaasselectie

Kaasselectie

Pane carasau, witte druivencompote en kweepeer 13

Chefsmenu

7 gangen Zonnebloemwortel, Bloemkool, Burrata, Knolselderij, Koolrabi, Bietstuk & Framboos 84

6 gangen Zonnebloemwortel, Bloemkool, Burrata, Koolrabi, Bietstuk, & Framboos 73

5 gangen Zonnebloemwortel, Bloemkool, Burrata, Bietstuk & Framboos 62

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 125 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

Zonnebloemwortel  
Grove mosterd, oesterzwam, waterkers en zonnebloempitten 16

Burrata 'stracciatella'\*  
Biet en braam kombucha, ingedroogde biet, gerookte amandel en Vadouvan 18

Bloemkool beurre noisette  
Pecannoot, Brabander 'reserve' aardbei-verbenavinaigrette 21

Gekonfijte koolrabi in Tandoori  
Bloedsinaasappel 'Leche de tigre', lavas, Griekse yoghurt en gepofte quinoa 16

✧

Artisjok a la Barigoule  
Gnocchi, chantenay wortel, dragon, gebraiseerde ui en Barigoulejus 26

Gebraden bietstuk  
Pommes Paolo, champignon, Cevennes ui en rode wijn-groentenjus 26

✧

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

Passievruchtsoufflé  
Citruskaramel en pure chocoladeroomijs 15

Vlierbloesem crème fraîche  
Granny Smith sorbet, witte chocolade en appel-martini 15

Framboos en Roos  
Ruby chocolade, tonkaboon cremeux en limoen 15