

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.

Makreel licht gerookt

Blauwe druif, lavas, boekweit en in zoutkorst gebakken koolrabi

✧

Bloemkoolhart beurre noisette

Mara de bois aardbei, citroentijm, Pierre Robert en hazelnoot

✧

Langoustine*

Aspergesla, radijs, yuzu, limoenblad en langoustine dashi

✧

Tongschar

Gebraiseerde ui, oestercrème, BBQ maitake en ponzu-ui-vinaigrette

✧

Veluws lam 'Binchotan BBQ'

Doperwt, tomaat, cantharellen, jeneverspek, Griekse yoghurt en lamjus met verjus

✧

Gebakken foie gras**

Rabarber, knolselderij, Siciliaanse groene olijf, laurier en kersen

✧

Seizoens kaasselectie (€10 supplement)

Pane carasau, appelstroop en witte druivencompote

✧

Peche Melba

Gepocheerde perzik, framboos, amandel en vanilleroomijs

Chefsmenu

7 gangen 79

6 gangen zonder ** 69

5 gangen zonder * & ** 59

 Uitsluitend tijdens de lunch bieden wij ook het 3 gangen Bib Gourmand keuzemenu 39

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 het 6-gangen chefsmenu met 4 glazen bijpassend wijnarrangement, mineraalwater en koffie- of theeservies naar keuze met huisgemaakte friandises

115 p.p.

Het chefsmenu en all-in Jonge Dikkert zijn uitsluitend per tafel te bestellen

A La Carte

Makreel licht gerookt Blauwe druif, lavas, boekweit en in zoutkorst gebakken koolrabi	18	
Langoustine Aspergesla, radijs, yuzu, limoenblad en langoustine dashi	24	
Bloemkoolhart beurre noisette Mara de bois aardbei, citroentijm, Pierre Robert en hazelnoot	17	
Gebakken foie gras Rabarber, knolselderij, Siciliaanse groene olijf, laurier en kersen	22	
Kalfszwezerik krokant gebakken Verschillende wortel bereidingen, verveine, sinaasappel en zwezerik-koffiesaus	24	
Canner kreeft half of heel Bisque tandoori, mango, Thaise basilicum, naanbrood en meiknol	24	36
Tongschar Gebraiseerde ui, oestercrème, BBQ maitake en ponzu-ui-vinaigrette	28	
Wilde Zeebaars Artisjok 'barigoule' dragon, kokkels, gezouten citroen en jus bouilabaise	32	
Veluws lamsrugfilet 'Binchotan BBQ' Doperwt, tomaat, cantharellen, jeneverspek, Griekse yoghurt en lamjus met verjus	32	
Holstein tournedos `Rossini` Gewekte zwarte wintertruffel, Cevennes ui, aardappel en jus Madeira	38	
Selectie van 5 kazen Abrikozentoast, pane carasau, appelstroop en witte-druivencompote	17	
Pecan-pralinemousse Beurre noisetteroomijs, pure caraïbe-cake en banaan gemarineerd met rum	14	
Passievruchtsoufflé Gezouten karamel en karamel-chocoladeroomijs	14	
Pêche Melba Gepocheerde perzik, framboos, amandel en vanilleroomijs	12	

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.

Vichysoisse

Gebrande prei, zilver ui, gekonfijte aardappel, zure room, bieslook en mierikswortel



Bloemkoolhart Beurre Noisette

Mara de bois aardbei, citroentijm, Pierre Robert en hazelnoot



Buratta

Forono biet, Granny Smith, gerookte amandel en krieken-krentencrème



Gekonfijte koolrabi in Tandoori*

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



Artisjok a la Barigoule

Gnocchi, bospeen, dragon, gebraiseerde ui en Barigoule jus



Gebraden knolselderij**

Epoisses, peterselie, geweckte zwarte wintertruffel en BBQ paddenstoelen-knolselderij-jus



Seizoens kasselectie (€10 supplement)

Pane carasau, appelstroop en witte druivencompote



Peché Melba

Gepocheerde perzik, framboos, amandel en vanilleroomijs

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 het 6-gangen chefsmenu met 4 glazen bijpassend wijnarrangement, mineraalwater en koffie- of theeservies naar keuze met huisgemaakte friandises

115 p.p.

Het chefsmenu en all-in Jonge Dikkert zijn uitsluitend per tafel te bestellen

Vegetarische A La Carte

Vichysoisse

Gebrande prei, zilver ui, gekonfijte aardappel, zure room, bieslook en mierikswortel 16

Buratta

Forono biet, Granny Smith, gerookte amandel en krieken-krentencrème 18

Bloemkoolhart Beurre Noisette

Mara de bois aardbei, citroentijm, Pierre Robert en hazelnoot 17

Gekonfijte koolrabi in Tandoori

Sinaasappel 'Leche de tigre', lavas, Griekse yoghurt en gepofte quinoa 16



Artisjok a la Barigoule

Gnocchi, bospeen, cantharellen dragon, gebraseerde ui en Barigoule jus 26

Gebraden knolselderij

Epoisses, peterselie, gewechte zwarte wintertruffel en BBQ paddenstoelen-knolselderij-jus 28



Selectie van 5 kazen

Abrikozentoast, pane carasau, appelstroop en witte-druivencompote 17

Pecan-pralinemousse

Beurre noisetteroomijs, pure caraïbe-cake en banaan gemarineerd met rum 14

Passievruchtsoufflé

Gezouten karamel en karamel-chocoladeroomijs 14

Pêche Melba

Gepocheerde perzik, framboos, amandel en vanilleroomijs 12