

## 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

✧

Zacht gegaarde kabeljauwrug

Beurre noisette Hollandaise, pied de mouton, jeneverspek, snijboon-bonenkruidvinaigrette

✧

Gebraden reebout

Forono biet, Mirabel pruim, walnoot, kombucha, artisjok 'barigoule' en ree-jus

✧

Gebakken foie gras\*\*

Rabarber, knolselderij, Siciliaanse groene olijf, laurier en kersen

✧

Kaasselectie (€10 supplement)

Pane carasau, appelstroop en witte druivencompote

✧

Gemarineerde watermeloen

Gember, vanille, basilicum panna cotta en yoghurt-olijfoliesorbet

Chefsmenu

7 gangen 82

6 gangen zonder \*\* 72

5 gangen zonder \* & \*\* 62

 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
Zacht gegaarde kabeljauwrug Beurre noisette Hollandaise, pied de mouton, jeneverspek, snijboon-bonenkruidvinaigrette	28
Gebakken tarbot Knolselderij, spinazie, gezouten citroen, peterselie, Grevelingen oester en tarbot-jus	36
Gebraden reebout Forono biet, Mirabel pruim, walnoot, kombucha, artisjok 'barigoule' en ree-jus	32
Holstein tournedos `Rossini` Geweckte 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
Gemarineerde watermeloen Gember, vanille, basilicum panna cotta en yoghurt-olijfoliesorbet	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



### Gemarineerde watermeloen

Gember, vanille, basilicum panna cotta en yoghurt-olijfoliesorbet

### Chefsmenu

7 gangen	82
6 gangen zonder **	72
5 gangen zonder * & **	62

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, gebraiseerde 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

### Gemarineerde watermeloen

Gember, vanille, basilicum panna cotta en yoghurt-olijfoliesorbet 12