

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.

Kalfstartaar met gerookte paling + 5 gram kaviaar 15,00

Ponzu-ui-vinaigrette, komkommer, mierikswortel en desem krokant

✧

Gebakken bloemkoolhart

Blauwedruif, lavendel, Rouvener kaas en pecannoot

✧

Coquille St. Jacques uit Erquy *

Crème van BBQ-knolselderij en koffie, boerenkool en Tom Yum met bergamot

✧

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

| | |
|--|----|
| Kalfstartaar met gerookte paling + 5 gram kaviaar 15,00 Ponzu-ui-vinaigrette, komkommer, mierikswortel en desem krokant | 21 |
| Coquille St. Jacques uit Erquy Crème van BBQ-knolselderij en koffie, boerenkool en Tom Yum met bergamot | 24 |
| Gebakken bloemkoolhart Blauwedruif, lavendel, Rouvener kaas en pecannoot | 18 |
| 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` Gewekte zwarte wintertruffel, Cevennes ui, aardappel en jus Madeira | 38 |
| Selectie van 5 kazen Abrikozentoast, pane carasau, appelstroop en witte-druivencompote | 17 |
| Chocolade-aardpeermousse Roomijs van gezouten karamel, aardpeercompote en schuim van karamel | 14 |
| Passievruchtsoufflé Citruskaramel en pure 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

✧

Gebakken bloemkoolhart

Blauwedruif, lavendel, Rouvener kaas en pecannoot

✧

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, gebraseerde 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

Gebakken bloemkoolhart

Blauwedruif, lavendel, Rouvener kaas en pecannoot 18

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

Chocolade-aardpeermousse

Roomijs van gezouten karamel, aardpeercompote en schuim van karamel 14

Passievruchtsoufflé

Citruskaramel en pure chocoladeroomijs 14

Gemarineerde watermeloen

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