

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.

Hamachi cru gelakt met xo-ponzu

Radijs, krokante garnaal en bergamot-koriander-vinaigrette

✧

Bloemkool beurre noisette

Blauwe druiven, lavendel, walnoot en Pierre Robert kaas

✧

Langoustine van de plancha

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

✧

Zeeduivel gekonfijt in citroentijmolie

Palmkool tempura, spruiten, pastinaak, kumquat, hazelnoot en dashi beurre blanc

✧

Cepes

Gebakken pompoen, umeboshi, tijm, Vacherin mont d'or en cepessaus

✧

Damhert

+ zwarte herfst truffel 10,00

Cranberry, savooi kool, trompette de la mort, jenever spek en hert-soprafino jus

✧

Framboos en Roos

Ruby chocolade, tonkaboon cremeux en limoen

Extra gerechten

Het chefsmenu is uit te breiden met de onderstaande gerechten

Kalfszwezerik krokant gebakken

Verskillende wortelbereidingen, verveine, sinaasappel en zwezerik-koffiesaus 15

✧

Kaasselectie

Pane carasau, witte druivencompote en kweeper 13

Chefsmenu

7 gangen Hamachi, Bloemkool, Langoustine, Zeeduivel, Cepes, Damhert & Framboos 89

6 gangen Hamachi, Bloemkool, Zeeduivel, Cepes, Damhert & Framboos 78

5 gangen Hamachi, Bloemkool, Zeeduivel, Damhert & 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
Hamachi cru gelakt met xo-ponzu Radijs, krokante garnaal en bergamot-koriander-vinaigrette	21
Bloemkool beurre noisette Blauwe druiven, lavendel, walnoot en Pierre Robert kaas	21
Kalfszwezerik krokant gebakken Verschillende wortelbereidingen, verveine, sinaasappel en zwezerik-koffiesaus	26
Zeeduivel gekonfijt in citroentijmolie Palmkool tempura, spruiten, pastinaak, kumquat, hazelnoot en dashi beurre blanc	34
Gebakken tarbot Bimi, gnocchi, peterselie, champignons, zilte groenten en sereh-tarbotjus	42
Damhert rugfilet Cranberry, savooi kool, trompette de la mort, jenever spek en hert-soprafino jus	36
Holsteiner entrecote met zwarte herfst truffel Artisjok, gebraseerd ui, bieslook, maitake, ossenstaart dumpling en Jus Bordelaise	40
Selectie van 5 kazen Pane carasau, witte druivencompote en kweeperjam	19
Ecuador chocolademousse Carameliaroomijs, pure chocoladecake en boerenjongens-olijfolievinaigrette	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.

Gepofte Cevennes ui

Aardappel, zure room, geroosterde prei, bieslook en ui-ponzujuis



Bloemkool beurre noisette

Blauwe druiven, lavendel, walnoot en Pierre Robert kaas



Gerookte knolselderij

Krieken en krenten crème, amandel, bonenkruid, charolais en BBQ knolselderijjus



Gebakken spruiten

Palmkool, trompette de la mort, hazelnoot, kappertjes, Epoisses en bergamot-kastanje-vinaigrette



Cepes

Gebakken pompoen, umeboshi, tijm, Vacherin mont d'or en cepessaus



Gebraden bietstuk

+ Zwarte herfst truffel 10,00

Artisjok, gebraseerd ui, bieslook, maitake, paddenstoelen dumpling en rode wijn-groentenuis



Framboos en Roos

Ruby chocolade, tonkaboon cremeux en limoen

Het chefsmenu is uit te breiden met een kaasselectie

Kaasselectie

Pane carasau, witte druivencompote en kweeper 13

Chefsmenu

7 gangen Cevennes ui, Bloemkool, Knolselderij, Spruiten, Cepes, Bietstuk & Framboos 84

6 gangen Cevennes ui, Bloemkool, Spruiten, Cepes, Bietstuk & Framboos 73

5 gangen Cevennes ui, Bloemkool, Spruiten, 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

Gepofte Cevennes ui Aardappel, zure room, geroosterde prei, bieslook en ui-ponzujus	16
Cepes Gebakken pompoen, umeboshi, tijm, Vacherin mont d'or en cepessaus	22
Bloemkool beurre noisette Pecannoot, Brabander 'reserve' aardbei-verbenavinaigrette	21
✧	
Gebakken spruiten Palmkool, trompette de la mort, hazelnoot, Epoisses en bergamot-kastanje-vinaigrette	26
Gebraden bietstuk Artisjok, gebraseerd ui, bieslook, maitake, dumpling en rode wijn-groentenjus	26
+ Zwarte herfst truffel 10,00	
✧	
Selectie van 5 kazen Pane carasau, witte druivencompote en kweepeerjam	19
Ecuador chocolademousse Carameliaroomijs, pure chocoladecake en boerenjongens-olijfolievinaigrette	15
Vlierbloesem crème fraîche Granny Smith sorbet, witte chocolade en appel-martini	15
Framboos en Roos Ruby chocolade, tonkaboon cremeux en limoen	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.

Hamachi Cru with xo-ponzu

Radish, crispy shrimp and bergamot-coriander vinaigrette

✧

Cauliflower beurre noisette

Blue grapes, lavender, walnut and Pierre Robert cheese

✧

Langoustine from the plancha

Ajo blanco, white grape, fermented garlic and airy tandoori bisque

✧

Monkfish confit in lemon thyme oil

Cavolo nero tempura, Brussels sprouts, parsnip, kumquat, hazelnut and dashi beurre blanc

✧

Cepes

Baked pumpkin, umeboshi, thyme, Vacherin mont d ' or and cepes sauce

✧

Local dune fallow deer fillet

+ *black autumn truffle 10,00*

Cranberry, savoy cabbage, trompette de la mort, bacon and venison-soprafino jus

✧

Raspberry and Rose

Ruby chocolate, tonka bean cremeux and lime

Additional dishes

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

Crispy veal sweetbread

Preparations of carrot, verbena, orange and sweetbread coffee sauce 15

Cheese selection

Pane carasau, white grape compote and quince 13

Chef's menu

7 COURSES Hamachi, Cauliflower, Langoustine, Monkfish, Cepes, Deer & Raspberry 89

6 COURSES Hamachi, Cauliflower, Monkfish, Cepes, Deer & Raspberry 78

5 COURSES Hamachi, Cauliflower, Monkfish, Deer & Raspberry 67

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
125 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

Langoustine from the plancha Ajo blanco, white grape, fermented garlic and airy tandoori bisque	28
Cauliflower beurre noisette Blue grapes, lavender, walnut and Pierre Robert cheese	21
Hamachi Cru with xo-ponzu Radish, crispy shrimp and bergamot-coriander vinaigrette	21
Crispy veal sweetbread Preparations of carrot, verbena, orange and sweetbread coffee sauce	26
Monkfish confit in lemon thyme oil Cavolo nero, Brussels sprouts, parsnip, kumquat, hazelnut and dashi beurre blanc	34
Seared turbot Bimi, gnocchi, parsley, mushrooms, sea vegetables and lemon grass turbot gravy	42
Local dune fallow deer fillet Cranberry, savoy cabbage, trompette de la mort, bacon and venison-soprafino jus	38
Holsteiner entrecote with black autumn truffle Artichoke, braised onion, chives, maitake, oxtail dumpling and Jus Bordelaise	40
Selection of 5 cheeses Pane carasau, white grape compote and quince	19
Ecuador chocolate mousse Caramelia ice cream, dark chocolate cake and rum raisins olive oil vinaigrette	15
Elderflower crème fraîche Granny Smith sorbet, white chocolate and apple martini	15
Raspberry and Rose Ruby chocolate, tonka bean cremeux and lime	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 respected prepared for purity, sustainability and technic.

Roasted Cevennes onion

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

✧

Cauliflower beurre noisette

Blue grapes, lavender, walnut and Pierre Robert cheese

✧

Smoked celeriac

Cherry and currants cream, almond, winter savory, charolais and BBQ celeriac jus

✧

Fried sprouts

Cavolo nero, trompette de la mort, hazelnut, Epoisses and bergamot-chestnut vinaigrette

✧

Cepes

Baked pumpkin, umeboshi, thyme, Vacherin mont d ' or and cepes sauce

✧

Roast beetroot

+ *Black autumn truffle 10,00*

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

✧

Raspberry and Rose

Ruby chocolate, tonka bean cremeux and lime

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, Celeriac, Sprouts, Cepes, Beetroot & Raspberry

84

6 COURSES Cevennes onion, Cauliflower, Sprouts, Cepes, Beetroot, & Raspberry

73

5 COURSES Cevennes onion, Cauliflower, Sprouts, Beetroot & Raspberry

62

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

125 p.p.

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

A La Carte

Roasted Cevennes onion Potato, sour cream, roasted leek, chives and onion ponzu jus	16
Cepes Baked pumpkin, umeboshi, thyme, Vacherin mont d' or and cepes sauce	22
Cauliflower beurre noisette Blue grapes, lavender, walnut and Pierre Robert cheese	21
✧	
Fried sprouts Cavolo nero, trompette de la mort, hazelnut, capers, Epoisses and bergamot-chestnut vinaigrette	26
Roast beetroot Artichoke, braised onion, chives, maitake, dumpling and red wine-vegetable jus	26
+ <i>Black autumn truffle 10,00</i>	
✧	
Selection of 5 cheeses Pane carasau, white grape compote and quince jam	19
Ecuador chocolate mousse Caramelia ice cream, dark chocolate cake and rum raisins olive oil vinaigrette	15
Elderflower crème fraîche Granny Smith sorbet, white chocolate and apple martini	15
Raspberry and Rose Ruby chocolate, tonka bean cremeux and lime	15