

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.

Makreelfilet gepekeld in sumak

Blauwe druif, lavas, boekweit en gepofte koolrabi

✧

Bloemkool beurre noisette

Pecannoot, Brabander 'reserve' aardbei-verbenavinaigrette

✧

Burrata 'Stracciatella'*

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

✧

Tongschar gekonfijt in serehboter

Radijs, mousserons, aspergesla, peterselie, Iberico paleta en citroen-tongscharjus

✧

Lam van de Veluwe

Romesco, dragon, ansjovis, desembrood, groene asperge en koffie-lamsjus

✧

Foie gras de canard**

Siciliaanse olijf, pistache, gerookte knolselderij en kers-rabarbersap

✧

Kaasselectie (€12,50 supplement)

Pane carasau, witte druivencompote en kweeper

✧

Vlierbloesem crème fraîche

Granny smith sorbet, witte chocolade en appel-martini

Chefs menu

7 gangen 85

6 gangen zonder ** 75

5 gangen zonder * & ** 65

Uitsluitend tijdens de lunch bieden wij ook een 3 gangen keuzemenu 45

Een bijpassend wijnarrangement is te bestellen vanaf 4 glazen 36,00.

All-in 6 gangen Jonge Dikkert

Besteld u het All-in arrangement dan geniet u van het 6-gangen chefs menu met 4 glazen bijpassende wijnarrangement, mineraalwater en koffie of theeservies naar keuze met huisgemaakte friandises

120 p.p.

Chefs menu 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 chefs menu of all-in 6 gangen arrangement te bestellen. Natuurlijk is er ook een vegetarische variant.

A La Carte

| | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Sint Jacobsschelp Ossenstaart BBQ, zonnebloemwortel, waterkers en merg | 22 |
| Makreelfilet gepekeld in sumak Blauwe druif, lavas, boekweit en gepofte koolrabi | 21 |
| Foie gras de canard Siciliaanse olijf, pistache, gerookte knolselderij en kers-rabarbersap | 23 |
| Bloemkool beurre noisette Pecannoot, Brabander 'reserve' aardbei-verbenavinaigrette | 21 |
| Kalfszwezerik krokant gebakken Verschillende wortelbereidingen, verveine, sinaasappel en zwezerik-koffiesaus | 24 |
| Tongschar gekonfijt in serehboter Radijs, mousserons, aspergesla, peterselie, Iberico paleta en citroen-tongscharjus | 30 |
| Gebakken tarbot Venkel, oer-aardappel, laurier, morille, zilte groenten en pernod-tarbotjus | 36 |
| Lam van de Veluwe Romesco, dragon, ansjovis, desembrood, groene asperge en koffie-lamsjus | 36 |
| Tournedos `Rossini` Zomertruffel, gebakken eendenlever, Cevennes ui, champignon en jus Madeira | 39 |
| Selectie van 5 kazen Pane carasau, witte druivencompote en kweepeerjam | 17 |
| Passievruchtsoufflé Citruskaramel en pure chocoladeroomijs | 14 |
| Hangop met matcha Zoetzure limoen, crumble van witte chocolade-rijst en kaffir-wei-vinaigrette | 14 |
| Vlierbloesem crème fraîche Granny smith sorbet, witte chocolade en appel-martini | 14 |

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

✧

Gekonfijte koolrabi in Tandoori*

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

✧

Gebraden bietstuk

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

✧

Geroosterde en gerookte knolselderij**

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

✧

Seizoens kaasselectie (€10 supplement)

Pane carasau, witte druivencompote en kweepeerjam

✧

Vlierbloesem crème fraîche

Granny smith sorbet, witte chocolade en appel-martini

Chefsmenu

7 gangen 80

6 gangen zonder ** 70

5 gangen zonder * & ** 60

Uitsluitend tijdens de lunch bieden wij ook een 3 gangen keuzemenu 45

Een bijpassend wijnarrangement is te bestellen vanaf 4 glazen 36,00

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

120 p.p.

Chefs menu 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 chefs menu of all-in 6 gangen arrangement te bestellen.

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 kweepeerjam | 17 |
| Passievruchtsoufflé Citruskaramel en pure chocoladeroomijs | 14 |
| Hangop met matcha Zoetzure limoen, crumble van witte chocolade-rijst en kaffir-wei-vinaigrette | 14 |
| Vlierbloesem crème fraîche Granny smith sorbet, witte chocolade en appel-martini | 14 |