

## 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 + Extra kaviaar 15,00  
Dashi bouillon, rettich, bieslook, paddenstoel XO en yuzu  
✧  
Aardpeer gebakken  
Pierre Robert, blauwe druif, peterselie en vinaigrette van Madeira en zwarte truffel  
✧  
Langoustine van de plancha  
Ajo blanco, witte druif, gefermenteerde knoflook en luchtige tandoori-bisque  
✧  
Skreirug filet  
Groene olijf en vanille, spitskool, citroentijm, zonnebloempitten en luchtige polentasaus  
✧  
Groene asperge  
Eidooier in daslook gegaard, sambai, kumquat, aardappelmousse en morille  
✧  
Barbarie eendenborst  
Mais, aji amarillo, quinoa, mango, jong koolblad en rode peperjus  
✧  
Gepocheerde peer  
Boerenjongensroomijs, zoethoutmousse en kombucha van honing en tijm

### Extra gerechten

Het chefsmenu is uit te breiden met de onderstaande gerechten

- Kalfszwezerik krokant gebakken  
Verschillende wortelbereidingen, citroentijm, sinaasappel en zwezerik-koffiesaus 15  
✧  
Kaasselectie  
Pane carasau, witte druivencompote en kweeper 13

### Chefsmenu

- 7 gangen Kalfstartaar, Aardpeer, Langoustine, Skrei, Asperge, Barbarie eend & Peer 92  
6 gangen Kalfstartaar, Aardpeer Skrei, Asperge, Barbarie eend & Peer 81  
5 gangen Kalfstartaar, Aardpeer, Skrei, Barbarie eend & Peer 70  
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 129 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
Kalfstartaar Dashi bouillon, rettich, bieslook, paddenstoel XO en yuzu	+ <i>Extra kaviaar 15,00</i> 24
Aardpeer gebakken Pierre Robert, blauwe druif, peterselie en vinaigrette van Madeira en zwarte truffel	22
Kalfszwezerik krokant gebakken Verschillende wortelbereidingen, citroentijm, sinaasappel en zwezerik-koffiesaus	26
Skreirug filet Groene olijf en vanille, spitskool, citroentijm, zonnebloempitten en luchtige polentasaus	34
Gebakken tarbot Bimi, gnocchi, peterselie, champignons, zilte groenten en sereh-tarbotjus	46
Anjou duif, gebakken borst en gekonfijte bout Mais, aji amarillo, quinoa, mango, jong koolblad en rode peperjus	38
Holsteiner entrecote met zwarte truffel Artisjok, gebraseerd ui, bieslook, maitake, ossenstaart dumpling en Jus Bordelaise	42
Selectie van 5 kazen Pane carasau, witte druivencompote en kweepeerjam	19
Manjari chocolade 64% Chocolade feuilletine en bloedsinaasappel-cassiasorbet	15
Gepocheerde peer Boerenjongensroomijs, zoethoutmousse en kombucha van honing en tijm	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.

Veal tartare + Caviar 15,00  
Dashi broth, radish, chives, mushroom XO and yuzu  
✧  
Roasted Jerusalem artichoke  
Pierre Robert, blue grape, parsley and vinaigrette with Madeira and black truffle  
✧  
Langoustine from the plancha  
Ajo blanco, white grape, fermented garlic and airy tandoori bisque  
✧  
Skrei fillet  
Green olive and vanilla, pointed cabbage, lemon thyme, sunflower seeds and polenta sauce  
✧  
Green asparagus  
Egg yolk confit in wild garlic, sambai, kumquat, potato mousse and morel  
✧  
Barbary duck breast  
Corn, aji amarillo, quinoa, mango, young cabbage leaf and red pepper jus  
✧  
Poached pear  
Raisins brandy ice cream, licorice mousse and kombucha of honey and thyme

### Additional dishes

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

Crispy veal sweetbread Preparations of carrot, lemon thyme, orange and sweetbread coffee sauce	15
Cheese selection Pane carasau, white grape compote and quince	13
Chef's menu 7 courses Veal, Jerusalem artichoke, Langoustine, Skrei, Asparagus, Barbary duck & Pear	92
6 courses Veal, Jerusalem artichoke, Skrei, Asparagus, Barbary duck & Pear	81
5 courses Veal, Jerusalem artichoke, Skrei, Barbary duck & Pear	70

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

129 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
Roasted Jerusalem artichoke Pierre Robert, blue grape, parsley and vinaigrette with Madeira and black truffle	22
Veal tartare Dashi broth, radish, chives, mushroom XO and yuzu	+ Caviar 15,00 24
Crispy veal sweetbread Preparations of carrot, lemon thyme, orange and sweetbread coffee sauce	26
Skrei fillet Green olive and vanilla, pointed cabbage, sunflower seeds and polenta sauce	34
Seared turbot Bimi, gnocchi, parsley, mushrooms, sea vegetables and lemon grass turbot gravy	46
Anjou pigeon, seared breast and confit of leg Corn, aji amarillo, quinoa, mango, young cabbage leaf and red pepper jus	38
Holsteiner entrecote with black truffle Artichoke, braised onion, chives, maitake, oxtail dumpling and Jus Bordelaise	42
Selection of 5 cheeses Pane carasau, white grape compote and quince	19
Manjari chocolate 64% Chocolate feuilletine and blood orange cassia sorbet	15
Poached pear Raisins brandy ice cream, licorice mousse and kombucha of honey and thyme	15
Raspberry and Rose Ruby chocolate, tonka bean cremeux and lime	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, mierikswortel, geroosterde prei, bieslook en ui-ponzujus

✧

Aardpeer gebakken

Pierre Robert, blauwe druif, peterselie en vinaigrette met Madeira en zwarte truffel

✧

Gerookte knolselderij

Krieken en krenten crème, amandel, bonenkruid, Charolais en BBQ knolselderij-jus

✧

Koningsboleet

Gebakken pompoen, umeboshi, tijm, Epoisses en cepessaus

✧

Groene asperge

Eidooier in daslook gegaard, sambai, kumquat, aardappelmousse en morille

✧

Gebraden bietstuk

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

✧

Gepocheerde peer

Boerenjongensroomijs, zoethoutmousse en kombucha van honing en tijm

Het chefsmenu is uit te breiden met een kaasselectie

Kaasselectie

Pane carasau, witte druivencompote en kweeper 13

Chefsmenu

7 gangen Cevennes ui, Aardpeer, Knolselderij, Spruiten, Asperge, Bietstuk & Peer 87

6 gangen Cevennes ui, Aardpeer, Spruiten, Asperge, Bietstuk & Peer 76

5 gangen Cevennes ui, Aardpeer, Spruiten, Bietstuk & Peer 65

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 129 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, mierikswortel, geroosterde prei, bieslook en ui-ponzu jus 16

Groene asperge  
Eidooier in daslook gegaard, sambai, kumquat, aardappelmousse en morille 22

Aardpeer gebakken  
Pierre Robert, blauwe druif, peterselie en vinaigrette met Madeira en zwarte truffel 22



Koningsboleet  
Gebakken pompoen, umeboshi, tijm, Epoisses en cepessaus 26

Gebraden bietstuk  
Artisjok, gebraseerd ui, bieslook, maitake, dumpling en rode wijn-groentenjus 26



Selectie van 5 kazen  
Pane carasau, witte druivencompote en kweepeerjam 19

Manjari chocolade 64%  
Chocolade feuilletine en bloedsinaasappel-cassiasorbet 15

Gepocheerde peer  
Boerenjongensroomijs, zoethoutmousse en kombucha van honing en tijm 15

Framboos en Roos  
Ruby chocolade, tonkaboon cremeux en limoen 15

## Vegetarian 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, horseradish, chives and onion ponzu jus

✧

Roasted Jerusalem artichoke

Pierre Robert, blue grape, parsley and vinaigrette with Madeira and black truffle

✧

Smoked celeriac

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

✧

King Oyster mushroom

Baked pumpkin, umeboshi, thyme, Epoisses and cepes sauce

✧

Green asparagus

Egg yolk confit in wild garlic, sambai, kumquat, potato mousse and morel

✧

Roast beetroot

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

✧

Poached pear

Raisins brandy ice cream, licorice mousse and kombucha of honey and thyme

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, Jerusalem artichoke, Celeriac, Sprouts, Asparagus, Beetroot & Pear

87

6 COURSES Cevennes onion, Jerusalem artichoke, Sprouts, Asparagus, Beetroot, & Pear

76

5 COURSES Cevennes onion, Jerusalem artichoke, Sprouts, Beetroot & Pear

65

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

129 p.p.

**The 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

Roasted Cevennes onion Potato, sour cream, roasted leek, horseradish, chives and onion ponzu jus	16
Green asparagus Egg yolk confit in wild garlic, sambai, kumquat, potato mousse and morel	22
Roasted Jerusalem artichoke Pierre Robert, blue grape, parsley and vinaigrette with Madeira and black truffle	22
✧	
King Oyster mushroom Baked pumpkin, umeboshi, thyme, Epoisses and cepes sauce	26
Roast beetroot Artichoke, braised onion, chives, maitake, dumpling and red wine-vegetable jus	26
✧	
Selection of 5 cheeses Pane carasau, white grape compote and quince	19
Manjari chocolate 64% Chocolate feuilletine and blood orange cassia sorbet	15
Poached pear Raisins brandy ice cream, licorice mousse and kombucha of honey and thyme	15
Raspberry and Rose Ruby chocolate, tonka bean cremeux and lime	15