

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.

Coquille gemarineerd met ponzu & yuzukosho

Radijs, sesam en dashi-bouillon

✧

Langoustine

Wortel, limoenblad, sinaasappel, Vandouvan en langoustine-tom yum

✧

Skreirug filet zacht gegaard met lavas

Palmkool, peterseliewortel, aardappelgratin en Bordelaisesaus

✧

Knolselderij

Peterselie, mosterd, zuurdesem, Madeira en zwarte wintertruffel

✧

Damhert

Flower sprouts, walnoot, granaatappel, rozemarijn en hert-soprafinojus

✧

Eendenlever

Myoga gember, laurier, pistache en kers-rabarbervinaigrette

✧

Ananas gegaard in rozemarijn-karamel

Koffiemousse, pecannoot, ananas-vanille panna cotta en tonkabonenroomijs

Extra gerechten

Het chefsmenu is uit te breiden met de onderstaande gerechten

Kalfszwezerik krokant gebakken

BBQ knol, gepofte sjalot, tijm en kastanje-bergamot-knolselderij-vinaigrette

16

✧

Kaasselectie

Pane carasau, witte druivencompote en kweeper

14

Chefsmenu

7 gangen Coquille, Langoustine, Skrei, Knolselderij, Damhert, Eendenlever & Ananas

98

6 gangen Coquille, Langoustine, Skrei, Knolselderij, Damhert & Ananas

87

5 gangen Coquille, Skrei, Knolselderij, Damhert & Ananas

76

Een bijpassend wijnarrangement is te bestellen vanaf 4 glazen 39,00.

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

135 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 Wortel, limoenblad, sinaasappel, Vandouvan en langoustine-tom yum	28
Coquille gemarineerd met ponzu & yuzukosho Radijs, sesam en dashi-bouillon	26
Bospeen Mandarijn, Le Tur tre latti, gember en Vadouvan-beurre-blanc	20
Kalfszwezerik krokant gebakken BBQ knol, gepofte sjalot, tijm en kastanje-bergamot-knolselderij-vinaigrette	28
Koningsbaars Cantharellen, stengelsla, poivrade artisjok, prei, pandan en passievrucht-beurre-blanc	36
Skreirug filet zacht gegaard met lavas Palmkool, peterseliewortel, aardappelgratin en Bordelaisesaus	36
Damhert rugfilet Flower sprouts, walnoot, granaatappel, rozemarijn en hert-soprafinojus	42
Ossenhaas met wintertruffel Brioche, gebraisseerd ui, ossenstaart ravioli, spinazie en Madeirajus	+ Eendenlever "Rossini" 12,- 44
Selectie van 5 kazen Pane carasau, witte druivencompote en kweepeerjam	19
Duindoornbes Caramelia chocolade met gezouten karamelroomijs	17
Ananas gegaard in rozemarijn-karamel Koffiemousse, pecannoot, ananas-vanille panna cotta en tonkabonenroomijs	15
Vijgen Vijgenblad mousse, zoethout, sinaasappel-vijgencompote en sorbet van vijgen-port	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.

Scallop marinated with ponzu & yuzukosho

Radish, sesame and dashi broth

✧

Langoustine

Carrot, lime leaf, orange, Vandouvan and langoustine-tom yum

✧

Cod fillet gently cooked with lovage

Palm cabbage, parsley root, potato gratin and Bordelaise sauce

✧

Celeriac

Parsley, mustard, sourdough, Madeira and black winter truffle

✧

Fallow deer

Flower sprouts, walnut, pomegranate, rosemary and deer soprano jus

✧

Duck liver

Moga ginger, bay leaf, pistachio and cherry rhubarb vinaigrette

✧

Pineapple prepared in rosemary caramel

Coffee mousse, pecan nut, pineapple-vanilla panna cotta and tonka bean ice cream

Additional dishes

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

Crispy veal sweetbread

BBQ celeriac, roasted shallot, thyme and chestnut-bergamot-celeriac vinaigrette 16

Cheese selection

Pane carasau, white grape compote and quince 14

Chef's menu

7 courses Scallop, Langoustine, Cod, Celeriac, Deer, Duck liver & Pineapple 98

6 courses Scallop, Langoustine, Cod, Celeriac, Deer & Pineapple 87

5 courses Scallop, Cod, Celeriac, Deer & Pineapple 76

A matching wine pairing can be ordered from 39,00 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

135

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 Carrot, lime leaf, orange, Vandouvan and langoustine-tom yum	28
Carrot Mandarin, Le Tur tre latti, ginger and Vadouvan beurre blanc	20
Scallop marinated with ponzu & yuzukosho Radish, sesame and dashi broth	26
Crispy veal sweetbread BBQ celeriac, roasted shallot, thyme and chestnut-bergamot-celeriac vinaigrette	28
King bass Chanterelles, celtuce, poivrade artichoke, leek, pandan and passion fruit-beurre-blanc	36
Cod fillet gently cooked with lovage Palm cabbage, parsley root, potato gratin and Bordelaise sauce	36
Fallow deer fillet Flower sprouts, walnut, pomegranate, rosemary and deer soprano gravy	42
Fillet of Beef with winter truffle Brioche, braised onion, oxtail ravioli, spinach and Madeira jus	44
Selection of 5 cheeses Pane carasau, white grape compote and quince	19
Sea buckthorn berry Caramelia chocolate with salted caramel ice cream	17
Pineapple prepared in rosemary caramel Coffee mousse, pecan nut, pineapple-vanilla panna cotta and tonka bean ice cream	15
Figs Fig leaf mousse and liquorice, orange-fig compote and fig & port sorbet	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.

Bospeen

Mandarijn, Le Tur tre latti, gember en Vadouvan-beurre-blanc

✧

Paddenstoelen dumplings

Koolrabi, umeboshi, Oost-Indischekers, hazelnoot en paddenstoelen-dashi

✧

Bloemkool beurre noisette

Blaauwe druif, Brabants Reserve, lavendel en walnoot

✧

Knolselderij

Peterselie, mosterd, zuurdesem, Madeira en zwarte wintertruffel

✧

Gebraden bietstuk

Artisjok, gebraseerd ui, bieslook, maitake, tortellini en rode wijn-groentensjus

✧

Koolraap

Myoga gember, laurier, pistache en kers-rabarber vinaigrette

✧

Ananas gegaard in rozemarijn-karamel

Koffiemousse, pecannoot, ananas-vanille panna cotta en tonkabonenroomijs

Het chefsmenu is uit te breiden met een kaasselectie

Kaasselectie

Pane carasau, witte druivencompote en kweeper

14

Chefsmenu

7 gangen Bospeen, Paddenstoelen, Bloemkool, Knolselderij, Bietstuk, Koolraap & Ananas

98

6 gangen Bospeen, Paddenstoelen, Bloemkool, Knolselderij, Bietstuk, & Ananas

87

5 gangen Bospeen, Bloemkool, Knolselderij, Bietstuk, & Ananas

76

Een bijpassend wijnarrangement is te bestellen vanaf 4 glazen 39,00.

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

135 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

Bospeen Mandarijn, Le Tur tre latti, gember en Vadouvan-beurre-blanc	20
Paddenstoelen dumplings Knolselderij, umeboshi, Oost-Indischekers, hazelnoot en paddenstoelen-dashi	23
Bloemkool beurre noisette Blauwe druif, Brabants Reserve, lavendel en walnoot	22
✧	
Knolselderij Peterselie, mosterd, zuurdesem, Madeira en zwarte wintertruffel	28
Gebraaden bietstuk Artisjok, gebraiseerd ui, bieslook, maitake, dumpling en rode wijn-groentensjus	26
✧	
Selectie van 5 kazen Pane carasau, witte druivencompote en kweepeerjam	19
Duindoornbes Caramelia chocolade met gezouten karamelroomijs	17
Ananas gegaard in rozemarijn-karamel Koffiemousse, pecannoot, ananas-vanille panna cotta en tonkabonenroomijs	15
Vijgen Vijgenbladmousse, zoethout, sinaasappel-vijgencompote en sorbet van vijgen-port	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.

Carrot

Mandarin, Le Tur tre lattis, ginger and Vadouvan beurre blanc

✧

Mushroom dumplings

kohlrabi, umeboshi, nasturtiums, hazelnut and mushroom dashi

✧

Cauliflower beurre noisette

Blue grape, Brabant Reserve, lavender and walnut

✧

Celeriac

Parsley, mustard, sourdough, Madeira and black winter truffle

✧

Roast beetroot

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

✧

Rutabaga

Myoga ginger, bay leaf, pistachio and cherry rhubarb vinaigrette

✧

Pineapple prepared in rosemary caramel

Coffee mousse, pecan nut, pineapple-vanilla panna cotta and tonka bean ice cream

The chef's menu can be expanded with a cheese selection

Cheese selection

Pane carasau, white grape compote and quince

14

Chef's menu

7 COURSES Carrot, Mushroom, Cauliflower, Celeriac, Beetroot, Kohlrabi & Pineapple

98

6 COURSES Carrot, Mushroom, Cauliflower, Celeriac, Beetroot, & Pineapple

87

5 COURSES Carrot, Cauliflower, Celeriac, Beetroot & Pineapple

76

A matching wine pairing can be ordered from 39,00 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

135

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.

A La Carte

Carrot Mandarin, Le Tur tre latti, ginger and Vadouvan beurre blanc	20
Mushroom dumplings Celeriac, umeboshi, nasturtiums, hazelnut and mushroom dashi	23
Cauliflower beurre noisette Blue grape, Brabant Reserve, lavender and walnut	22
✧	
Celeriac Parsley, mustard, sourdough, Madeira and black winter truffle	28
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
Sea buckthorn berry Caramelia chocolate with salted caramel ice cream	17
Pineapple prepared in rosemary caramel Coffee mousse, pecan nut, pineapple panna cotta and tonka bean ice cream	15
Figs Fig leaf mousse and liquorice, orange-fig compote and fig & port sorbet	15