

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.

Tonijn

Thaise salade, koriander, stengelsla en koriander-passievrucht-vinaigrette



Knolselderij & koningsboleet

Yuzukosho-zeewier, selderij, appel cider, umeboshi en paddenstoelen-dashi



Canadese kreeft

Groene gazpacho, basilicum, mango, crostini en bisque met vanille



Gebakken Diklipharder uit de Waddenzee

Mosselen, zilver ui, Hollandse nieuwe en saus Bourride



Kalfszwezerik krokant gebakken

Gerookte knolselderij, gepofte sjalot, tijm knolselderij-bergamot vinaigrette



Lamsrug en rib

Geiten hangop, Puttanesca, aubergine, gezouten citroen, dragon en lamsjus met maple



Abrikoos

Boerenmeisjes, koffieroom, vlierbloesem crème fraîche en Amaretto

Extra gerechten

Het chefsmenu is uit te breiden met de onderstaande gerechten

Eendenlever

Myoga gember, laurier, pistache en kers-rabarbervinaigrette

16

Kaasselectie

Pane carasau, witte druivencompote en appelstroop

14

Chefsmenu

7 gangen Tonijn, Knolselderij, Kreeft, Harder, Zwezerik, Lam en Abrikoos

98

6 gangen Tonijn, Knolselderij, Kreeft, Harder, Lam en Abrikoos

87

5 gangen Tonijn, Knolselderij, Harder, Lam en Abrikoos

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

Tonijn	
Thaise salade, koriander, stengelsla en koriander-passievrucht-vinaigrette	26
Halve Canadese kreeft	
Groene gazpacho, basilicum, mango, crostini en bisque met vanille	32
Bospeen	
Mandarijn, Le Tur tre latti, gember en Vadouvan-beurre-blanc	20
Kalfszwezerik krokant gebakken	
Gerookte knolselderij, gepofte sjalot, tijm knolselderij-bergamot vinaigrette	28
Gebakken Diklipharder uit de Waddenzee	
Mosselen, zilver ui, Hollandse nieuwe en saus Bourride	36
Tarbot	
Palmkool, lavas, peterseliewortel, aardappelgratin en Bordelaisesaus	48
Lamsrug en rib	
Geiten hangop, Puttanesca, aubergine, gezouten citroen en lamsjus met maple8	40
Ossenhaas met Australische wintertruffel	+ Eendenlever "Rossini" 12,-
Brioche, gebraisseed ui, ossenstaart ravioli, spinazie en Madeirajus	44
Selectie van 5 kazen	
Pane carasau, witte druivencompote en appelstroop	19
Abrikoos	
Boerenmeisjes, koffieroom, vlierbloesem crème fraîche en Amaretto	15
Ananas gegaard in rozemarijn-karamel	
Koffiemousse, pecannoot, ananas-vanille panna cotta en tonkabonenroomijs	15
Biet & Roos	
Cremeux van rode biet, biet-framboosmousse en roos-witte chocoladeroomijs	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.

Tuna

Thai salad, coriander, asparagus lettuce and coriander-passion fruit vinaigrette

✧

Celeriac & king boletus

Yuzukosho seaweed, celery, apple cider, umeboshi and mushroom dashi

✧

Canadian lobster

Green gazpacho, basil, mango, crostini and bisque with vanilla

✧

Fried thick lip mullet from the Wadden Sea

Mussels, silver onion, Dutch new herring and Bourride sauce

✧

Crispy veal sweetbread

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

✧

Lamb loin and rib

Goat curd, Puttanesca, eggplant, salted lemon, tarragon and lamb gravy with maple

✧

Apricot

Apricot in brandy, coffee cream, elderflower crème fraîche and Amaretto

Additional dishes

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

Duck liver

Moga ginger, bay leaf, pistachio and cherry rhubarb vinaigrette

16

Cheese selection

Pane carasau, white grape compote and apple syrup

14

Chef's menu

7 courses Tuna, Celeriac, Lobster, Thick lip Mullet, Sweetbread, Lamb and Apricot

98

6 courses Tuna, Celeriac, Lobster, Thick lip Mullet, Lamb and Apricot

87

5 courses Tuna, Celeriac, Thick lip Mullet, Lamb and Apricot

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

Tuna	
Thai salad, coriander, asparagus lettuce and coriander-passion fruit vinaigrette	26
Carrot	
Mandarin, Le Tur tre latti, ginger and Vadouvan beurre blanc	20
Half Canadian lobster	
Green gazpacho, basil, mango, crostini and bisque with vanilla	32
Crispy veal sweetbread	
BBQ celeriac, roasted shallot, thyme and chestnut-bergamot-celeriac vinaigrette	28
Fried thick lip mullet from the Wadden Sea	
Mussels, silver onion, Dutch new herring and Bourride sauce	36
Tarbot	
Palm cabbage, lovage, parsley root, potato gratin and Bordelaise sauce	48
Lamb loin and rib	
Goat curd, Puttanesca, eggplant, salted lemon, tarragon and lamb gravy with maple	40
Fillet of Beef with Australian winter truffle	+ Duck liver "Rossini" 12,-
Brioche, braised onion, oxtail ravioli, spinach and Madeira jus	44
Selection of 5 cheeses	
Pane carasau, white grape compote and apple syrup	19
Apricot	
Apricot in brandy, coffee cream, elderflower crème fraîche and Amaretto	15
Pineapple prepared in rosemary caramel	
Coffee mousse, pecan nut, pineapple-vanilla panna cotta and tonka bean ice cream	15
Beetroot and Rose	
Beetroot cremeux, beetroot-raspberry mousse and rose-white chocolate ice cream	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

✧

Knolselderij & koningsboleet

Yuzukosho-zeewier, selderij, appel cider, umeboshi en paddenstoelen-dashi

✧

Zonnewortel

Blauwe druif, zonnebloempitten, lavendel en Wilde weide

✧

Koolraap

Myoga gember, laurier, pistache en kers-rabarbervinaigrette

✧

Gebakken bloemkool

Peterselie, mosterd, zuurdesem, Madeira en Australische wintertruffel

✧

Cevennes ui & Eikhaas

Bonenkruid, koolrabi, reypenaar VSOP en gefermenteerde ui-paddenstoelensaus

✧

Abrikoos

Boerenmeisjes, koffieroom, vlierbloesem crème fraîche en Amaretto

Het chefsmenu is uit te breiden met een kaasselectie

Kaasselectie

Pane carasau, witte druivencompote en appelstroop

14

Chefsmenu

7 gangen Bospeen, Knolselderij, Zonnewortel, Koolraap, Bloemkool, Cevennes ui & Abrikoos

98

6 gangen Bospeen, Knolselderij, Zonnewortel, Bloemkool, Cevennes ui & Abrikoos

87

5 gangen Bospeen, Knolselderij, Bloemkool, Cevennes ui & Abrikoos

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

Knolselderij & koningsboleet
Yuzukosho-zeewier, selderij, appel cider, umeboshi en paddenstoelen-dashi 23

Zonnewortel
Blauwe druif, zonnebloempitten, lavendel en Wilde weide 22



Cevennes ui & Eikhaas
Bonenkruid, koolrabi, reypenaar VSOP en gefermenteerde ui-paddenstoelensaus 28

Gebakken bloemkool
Peterselie, mosterd, zuurdesem, Madeira en Australische wintertruffel 26



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

Abrikoos
Boerenmeisjes, koffieroom, vlierbloesem crème fraîche en Amaretto 15

Ananas gegaard in rozemarijn-karamel
Koffiemousse, pecannoot, ananas-vanille panna cotta en tonkabonenroomijs 15

Biet & Roos
Cremeux van rode biet, mousse biet-framboos en roos-witte chocoladeroomijs 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

Tangerine, Le Tur tre latti, ginger and Vadouvan beurre blanc

✧

Celeriac & king boletus

Yuzukosho seaweed, celery, apple cider, umeboshi and mushroom dashi

✧

Sunflower root

Blue grape, sunflower seeds, lavender and Wilde Weide cheese

✧

Rutabaga

Myoga ginger, bay leaf, pistachio and cherry rhubarb vinaigrette

✧

Fried cauliflower

Parsley, mustard, sourdough, Madeira and Australian winter truffle

✧

Cevennes onion & maitake

Savory, kohlrabi, reypenaar VSOP and fermented onion-mushroom sauce

✧

Apricot

Apricot in brandy, coffee cream, elderflower crème fraîche and Amaretto

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

Cheese selection

Pane carasau, white grape compote and apple syrup

14

Chef's menu

7 COURSES Carrot, Celeriac, Sunflower root, Rutabaga, Cauliflower, Cevennes onion and Apricot

98

6 COURSES Carrot, Celeriac, Sunflower root, Cauliflower, Cevennes onion and Apricot

87

5 COURSES Carrot, Celeriac, Cauliflower, Cevennes onion and Apricot

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 Tangerine, Le Tur tre latti, ginger and Vadouvan beurre blanc	20
Celeriac & king boletus Yuzukoshi seaweed, celery, apple cider, umeboshi and mushroom dashi	23
Sunflower root Blue grape, sunflower seeds, lavender and Wilde Weide cheese	22
✧	
Fried cauliflower Parsley, mustard, sourdough, Madeira and Australian winter truffle	26
Cevennes onion & maitake Savory, kohlrabi, reypenaar VSOP and fermented onion-mushroom sauce	28
✧	
Selection of 5 cheeses Pane carasau, white grape compote and apple syrup	19
Apricot Apricot in brandy, coffee cream, elderflower crème fraîche and Amaretto	15
Pineapple prepared in rosemary caramel Coffee mousse, pecan nut, pineapple panna cotta and tonka bean ice cream	15
Beetroot and Rose Beetroot cremeux, beetroot-raspberry mousse and rose-white chocolate ice cream	15