

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 en bergamot-koriander-vinaigrette

✧

Bloemkoolhart beurre noisette

Pierre Robert, gedroogde druif, peterselie, Madeira en zwarte truffel

✧

Langoustine van de plancha

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

✧

Snoekbaars gegaard in gerookte boter

Granny Smith, koolrabi, gerookte paling, lavas en vin jaunesaus

✧

Koningsboleet

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

✧

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 kweepeer 13

Chefsmenu

7 gangen Hamachi, Bloemkool, Langoustine, Snoekbaars, Koningsboleet, Barbarie eend & Peer 89

6 gangen Hamachi, Bloemkool, Snoekbaars, Koningsboleet, Barbarie eend & Peer 78

5 gangen Hamachi, Bloemkool, Snoekbaars, Barbarie eend & Peer 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 en bergamot-koriander-vinaigrette	21
Bloemkoolhart beurre noisette Pierre Robert, gedroogde druif, peterselie, Madeira en zwarte truffel	21
Kalfszwezerik krokant gebakken Verschillende wortelbereidingen, citroentijm, sinaasappel en zwezerik-koffiesaus	26
Snoekbaars gegaard in gerookte boter Granny Smith, koolrabi, gerookte paling, lavas en vin jaunesaus	34
Gebakken tarbot Bimi, gnocchi, peterselie, champignons, zilte groenten en sereh-tarbotjus	42
Anjou duif, gebakken borst en gekonfijte bout Mais, aji amarillo, quinoa, mango, jong koolblad en rode peperjus	38
Holsteiner entrecote met zwarte truffel Artisjok, gebraiseerd ui, bieslook, maitake, ossenstaart dumpling en Jus Bordelaise	40
Selectie van 5 kazen Pane carasau, witte druivencompote en kweepeerjam	19
Ecuador chocolademousse Carameliaroomijs, pure chocoladecake en specerijenrum-olijfolievinaigrette	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.

Hamachi Cru

Xo-ponzu, radish and bergamot-coriander vinaigrette

✧

Cauliflower heart beurre noisette

Pierre Robert cheese, dried grape, parsley, Madeira and black truffle

✧

Langoustine from the plancha

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

✧

Pike perch cooked in smoked butter

Granny Smith, kohlrabi, smoked eel, lovage and vin jaune sauce

✧

King Oyster mushroom

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

✧

Barbary duck breast

Corn, aji amarilo, 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 Hamachi, Cauliflower, Langoustine, Pike Perch, King Oyster mushroom, Barbary duck & Pear 89

6 COURSES Hamachi, Cauliflower, Pike Perch, King Oyster mushroom, Barbary duck & Pear 78

5 COURSES Hamachi, Cauliflower, Pike Perch, Barbary duck & Pear 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 heart beurre noisette Pierre Robert cheese, dried grape, parsley, Madeira and black truffle	21
Hamachi Cru Xo-ponzu, radish and bergamot-coriander vinaigrette	21
Crispy veal sweetbread Preparations of carrot, lemon thyme, orange and sweetbread coffee sauce	26
Pike perch cooked in smoked butter Granny Smith, kohlrabi, smoked eel, lovage and vin jaune sauce	34
Seared turbot Bimi, gnocchi, parsley, mushrooms, sea vegetables and lemon grass turbot gravy	42
Anjou pigeon, seared breast and confit of leg Corn, aji amarilo, 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	40
Selection of 5 cheeses Pane carasau, white grape compote and quince	19
Ecuador chocolate mousse Caramelia ice cream, dark chocolate cake and spiced rum olive oil vinaigrette	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, geroosterde prei, bieslook en ui-ponzujuis

✧

Bloemkoolhart beurre noisette

Pierre Robert, gedroogde druif, peterselie, Madeira en zwarte truffel

✧

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

✧

Koningsboleet

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

✧

Gebraden bietstuk

+ Zwarte truffel 10,00

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, Bloemkool, Knolselderij, Spruiten, Koningsboleet, Bietstuk & Peer 84

6 gangen Cevennes ui, Bloemkool, Spruiten, Koningsboleet, Bietstuk & Peer 73

5 gangen Cevennes ui, Bloemkool, Spruiten, Bietstuk & Peer 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
Koningsboleet Gebakken pompoen, umeboshi, tijm, Vacherin mont d'or en cepessaus	22
Bloemkoolhart beurre noisette Pierre Robert, gedroogde druif, peterselie, Madeira en zwarte truffel	21
✧	
Gebakken spruiten Palmkool, trompette de la mort, hazelnoot, Epoisses en bergamot-kastanje-vinaigrette	26
Gebraden bietstuk Artisjok, gebraiseerd ui, bieslook, maitake, dumpling en rode wijn-groentengjus	26
+ Zwarte truffel 10,00	
✧	
Selectie van 5 kazen Pane carasau, witte druivencompote en kweepeerjam	19
Ecuador chocolademousse Carameliaroomijs, pure chocoladecake en specerijenrum-olijfolievinaigrette	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, chives and onion ponzu jus

✧

Cauliflower heart beurre noisette

Pierre Robert cheese, dried grape, parsley, Madeira and black truffle

✧

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

✧

King Oyster mushroom

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

✧

Roast beetroot

+ *Black truffle 10,00*

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, Cauliflower, Celeriac, Sprouts, King Oyster mushroom, Beetroot & Pear 84

6 COURSES Cevennes onion, Cauliflower, Sprouts, King Oyster mushroom, Beetroot, & Pear 73

5 COURSES Cevennes onion, Cauliflower, Sprouts, Beetroot & Pear 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
King Oyster mushroom Baked pumpkin, umeboshi, thyme, Vacherin mont d' or and cepes sauce	22
Cauliflower heart beurre noisette Pierre Robert cheese, dried grape, parsley, Madeira and black truffle	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	+ <i>Black truffle 10,00</i> 26
✧	
Selection of 5 cheeses Pane carasau, white grape compote and quince jam	19
Ecuador chocolate mousse Caramelia ice cream, dark chocolate cake and spiced rum raisins olive oil vinaigrette	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