

## 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.

Kingfish uit Zeeland

Gamba Roja, yuzu, Thaise basilicum, paksoi en Tom ka kai

✧

Knolselderij & koningsboleet

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

✧

Gebakken Diklipharder uit de Waddenzee

Mosselen, zilver ui, Hollandse nieuwe en saus Bourride

✧

Kalfszwezerik krokant gebakken

Gerookte knolselderij, gepofte sjalot, tijm knolselderij-bergamot vinaigrette

✧

Ossenstaart BBQ

Eekhoortjesbrood, aardpeer, Elstar appel, mosterd en Vacherin Mont d'Or

✧

Reebok

Artisjok barigoule, oerbiet, blauwe druif, walnoot en reejus met Arugani 100% chocolade

✧

Williams peer

Vlierbessen, kardemom en Amandel roomijs

## 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 Kingfish, Knolselderij, Harder, Zwezerik, Ossenstaart, Reebok en Peer

105

6 gangen Kingfish, Knolselderij, Harder, Ossenstaart, Reebok en Peer

94

5 gangen Kingfish, Knolselderij, Harder, Reebok en Peer

82,5

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

142.50 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

Kingfish uit Zeeland Gamba Roja, yuzu, Thaise basilicum, paksoi en Tom ka kai	28
Ossenstaart BBQ Eekhoornpjesbrood, aardpeer, Elstar appel, mosterd en Vacherin Mont d'Or	27
Bospeen Mandarijn, Le Tur tre latti, gember en Vadouvan-beurre-blanc	20
Kalfszwezerik krokant gebakken Gerookte knolselderij, gepofte sjalot, tijm knolselderij-bergamot vinaigrette	29
Gebakken Diklipharder uit de Waddenzee Mosselen, zilver ui, Hollandse nieuwe en saus Bourride	36
Tarbot Palmkool, lavas, peterseliewortel, aardappelgratin en Bordelaisesaus	48
Reebok Artisjok barigoule, oerbiet, blauwe druif, walnoot en reejus met Arugani 100% chocolade	40
Ossenhaas met seizoentruffel + Eendenlever "Rossini" 12,- Brioche, gebraisseerd ui, ossenstaart ravioli, spinazie en Madeirajus	44
Selectie van 5 kazen Pane carasau, witte druivencompote en appelstroop	19
Williams peer Vlierbessen, kardemom en Amandel roomijs	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.

Kingfish from Zeeland

Gamba Roja, yuzu, Thai basil, pak choi and Tom ka kai



Celeriac & king boletus

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



Fried grey 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



Oxtail BBQ

Porcini mushrooms, Jerusalem artichoke, Elstar apple, mustard and Vacherin Mont d'Or



Roebuck

Artichoke barigoule, beetroot, blue grape, walnut and roe gravy with Arugani 100% chocolate



Williams pear

Elderberry, cardamom and almond ice cream

### 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 Kingfish, Celeriac, Grey Mullet, Sweetbread, Oxtail, Roebuck and Pear 105

6 COURSES Kingfish, Celeriac, Grey Mullet, Oxtail, Roebuck and Pear 94

5 COURSES Kingfish, Celeriac, Grey Mullet, Roebuck and Pear 82.5

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

142.5 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

Kingfish from Zeeland Gamba Roja, yuzu, Thai basil, pak choi and Tom ka kai	28
Carrot Mandarin, Le Tur tre latti, ginger and Vadouvan beurre blanc	20
Oxtail BBQ Porcini mushrooms, Jerusalem artichoke, Elstar apple, and Vacherin Mont d'Or	27
Crispy veal sweetbread BBQ celeriac, roasted shallot, thyme and chestnut-bergamot-celeriac vinaigrette	29
Fried grey 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
Roebuck Artichoke barigoule, blue grape, walnut and roe gravy with Arugani 100% chocolate	40
Fillet of Beef with 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
Williams pear Elderberry, cardamom and almond ice cream	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

✧

Artisjok

Ajo blanco, komkommer, gezouten citroen, dragon en hangop

✧

Koolraap

Myoga gember, laurier, pistache en kers-rabarbervinaigrette

✧

Gebakken bloemkool

Peterselie, mosterd, zuurdesem, Madeira en wintertruffel

✧

Cevennes ui & Eikhaas

Bonenkruid, koolrabi, reypenaar VSOP en gefermenteerde ui-paddenstoelensaus

✧

Williams peer

Vlierbessen, kardemom en Amandel roomijs

Het chefsmenu is uit te breiden met een kaasselectie

Kaasselectie

Pane carasau, witte druivencompote en appelstroop

14

Chefsmenu

7 gangen Bospeen, Knolselderij, Artisjok, Koolraap, Bloemkool, Cevennes ui & Peer

105

6 gangen Bospeen, Knolselderij, Artisjok, Bloemkool, Cevennes ui & Peer

94

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

82.5

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

142.5 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
Artisjok Ajo blanco, komkommer, gezouten citroen, dragon en hangop	22
✧	
Cevennes ui & Eikhaas Bonenkruid, koolrabi, reypenaar VSOP en gefermenteerde ui-paddenstoelensaus	28
Gebakken bloemkool Peterselie, mosterd, zuurdesem, Madeira en wintertruffel	26
✧	
Selectie van 5 kazen Pane carasau, witte druivencompote en appelstroop	19
Williams peer Vlierbessen, kardemom en Amandel roomijs	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

✧

Artichoke

Ajo Blanco, cucumber, salted lemon, tarragon and curd

✧

Rutabaga

Myoga ginger, bay leaf, pistachio and cherry rhubarb vinaigrette

✧

Fried cauliflower

Parsley, mustard, sourdough, Madeira and winter truffle

✧

Cevennes onion & maitake

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

✧

Williams pear

Elderberry, cardamom and almond ice cream

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, Artichoke, Rutabaga, Cauliflower, Cevennes onion and Pear

105

6 COURSES Carrot, Celeriac, Artichoke, Cauliflower, Cevennes onion and Pear

94

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

82.5

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

142,5 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
Artichoke Ajo Blanco, cucumber, salted lemon, tarragon and curd	22
✧	
Fried cauliflower Parsley, mustard, sourdough, Madeira and 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
Williams pear Elderberry, cardamom and almond ice cream	15
Pineapple prepared in rosemary caramél 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