

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



Aardpeer & aardbei

Citroentijm, amandel, Wilde Weide overjarig en tomaat-aardbeivinaigrette



Coquille gemarineerd met ponzu & yuzukosho

Radijs, sesam en dashi-bouillon



Rode mul

Romesco, pistache pesto, tomaat, scheermes en Bouillabaise-saus



Kalfszwezerik krokant gebakken

Gerookte knolselderij, gepofte sjalot, tijm knolselderij-bergamot vinaigrette



Ballotine van Poulet Noir en eendenlever

Morielje, daslook, groene asperge, eidooier, gnocchi en kip-morieljejus



Biet & Roos

Cremeux van rode biet, biet-framboosmousse en roos-witte chocoladeroomijs

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, Aardpeer, Coquille, Rode Mul, Zwezerik, Poulet Noir en Biet & Roos

98

6 gangen Tonijn, Aardpeer, Coquille, Rode Mul, Poulet Noir en Biet & Roos

87

5 gangen Tonijn, Aardpeer, Rode Mul, Poulet Noir en Biet & Roos

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
Coquille gemarineerd met ponzu & yuzukosho Radijs, sesam en dashi-bouillon	28
Bospeen Mandarijn, Le Tur tre latti, gember en Vadouvan-beurre-blanc	20
Kalfszwezerik krokant gebakken Gerookte knolselderij, gepofte sjalot, tijm knolselderij-bergamot vinaigrette	28
Rode mul Romesco, pistache pesto, tomaat, scheermes en Bouillabaise-saus	38
Tarbot Palmkool, lavas, peterseliewortel, aardappelgratin en Bordelaisesaus	48
Ballotine van Poulet Noir en eendenlever Morielje, daslook, groene asperge, eidooier, gnocchi en kip-morieljejus	38
Ossenhaas met wintertruffel Brioche, gebraisseerd ui, ossenstaart ravioli, spinazie en Madeirajus	+ Eendenlever "Rossini" 12,- 44
Selectie van 5 kazen Pane carasau, witte druivencompote en appelstroop	19
Duindoornbes Carmelia chocolade met gezouten karamelroomijs	17
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

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

✧

Aardpeer & aardbei

Citroentijm, amandel, wilde weide overjarig en tomaat-aardbeivinaigrette

✧

Bloemkool beurre noisette

Blauwe druif, Brabants Reserve, lavendel en walnoot

✧

Koolraap

Myoga gember, laurier, pistache en kers-rabarbevinaigrette

✧

Knolselderij

Peterselie, mosterd, zuurdesem, Madeira en zwarte wintertruffel

✧

Cevennes ui & Eikhaas

Bonenkruid, koolrabi, reypenaar VSOP en gefermenteerde ui-paddenstoelensaus

✧

Biet & Roos

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

Het chefsmenu is uit te breiden met een kaasselectie

Kaasselectie

Pane carasau, witte druivencompote en appelstroop

14

Chefsmenu

7 gangen Bospeen, Aardpeer, Bloemkool, Koolraap, Knolselderij, Cevennes ui & Biet & roos

98

6 gangen Bospeen, Aardpeer, Bloemkool, Knolselderij, Cevennes ui & Biet & roos

87

5 gangen Bospeen, Aardpeer, Bloemkool, Cevennes ui & Biet & roos

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
Aardpeer & aardbei Citroentijm, amandel, wilde weide overjarig en tomaat-aardbeivinaigrette	23
Bloemkool beurre noisette Blauwe druif, Brabants Reserve, lavendel en walnoot	22
✧	
Cevennes ui & Eikhaas Bonenkruid, koolrabi, reypenaar VSOP en gefermenteerde ui-paddenstoelensaus	28
Knolselderij Peterselie, mosterd, zuurdesem, Madeira en zwarte wintertruffel	26
✧	
Selectie van 5 kazen Pane carasau, witte druivencompote en appelstroop	19
Duindoornbes Caramelia chocolade met gezouten karamelroomijs	17
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

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



Jerusalem artichoke & strawberry

Lemon thyme, almond, Wilde Weide cheese and tomato-strawberry vinaigrette



Scallop marinated with ponzu & yuzukosho

Radish, sesame and dashi broth



Red mullet

Romesco, pistachio pesto, tomato, razor clam and Bouillabaise sauce



Ballotine of Poulet Noir and duck liver

Morel, wild garlic, green asparagus, egg yolk, gnocchi and chicken-morel gravy



Crispy veal sweetbread

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



Beetroot and Rose

Beetroot cremeux, beetroot-raspberry mousse and rose-white chocolate 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 Tuna, Jerusalem Artichoke, Scallop, Red Mullet, Poulet Noir, Sweetbread and Beetroot & Rose

98

6 COURSES Tuna, Jerusalem Artichoke, Scallop, Red Mullet, Poulet Noir and Beetroot & Rose

87

5 COURSES Tuna, Jerusalem Artichoke, Red Mullet, Poulet Noir and Beetroot & Rose

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
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
Red mullet	
Romesco, pistachio pesto, tomato, razor clam and Bouillabaise sauce	38
Tarbot	
Palm cabbage, lovage, parsley root, potato gratin and Bordelaise sauce	48
Ballotine of Poulet Noir and duck liver	
Morel, wild garlic, green asparagus, egg yolk, gnocchi and chicken-morel gravy	38
Fillet of Beef with 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
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
Beetroot and Rose	
Beetroot cremeux, beetroot-raspberry mousse and rose-white chocolate ice cream	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

✧

Jerusalem artichoke & strawberry

Lemon thyme, almond, Wilde Weide cheese and tomato-strawberry vinaigrette

✧

Cauliflower beurre noisette

Blue grape, Brabant Reserve, lavender and walnut

✧

Rutabaga

Myoga ginger, bay leaf, pistachio and cherry rhubarb vinaigrette

✧

Celeriac

Parsley, mustard, sourdough, Madeira and black winter truffle

✧

Cevennes onion & maitake

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

✧

Beetroot and Rose

Beetroot cremeux, beetroot-raspberry mousse and rose-white chocolate 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, Jerusalem artichoke, Cauliflower, Rutabaga, Celeriac, Cevennes onion and Beetroot & Rose 98

6 courses Carrot, Jerusalem artichoke, Cauliflower, Celeriac, Cevennes onion and Beetroot & Rose 87

5 courses Carrot, Jerusalem artichoke, Cauliflower, Cevennes onion and Beetroot & Rose 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 lattis, ginger and Vadouvan beurre blanc	20
Jerusalem artichoke & strawberry Lemon thyme, almond, Wilde Weide cheese and tomato-strawberry vinaigrette	23
Cauliflower beurre noisette Blue grape, Brabant Reserve, lavender and walnut	22
✧	
Celeriac Parsley, mustard, sourdough, Madeira and black 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
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
Beetroot and Rose Beetroot cremeux, beetroot-raspberry mousse and rose-white chocolate ice cream	15