

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.

Makreel geroosterd

Selderij, Granny Smith, zuring, mierikswortel en boekweit



Bloemkool beurre noisette

Aardbei-tomaat, Brabants reserve, verveine en amandel



Octopus & Gamba roja

Thaise basilicum, kaffir, mango, radijs, sesam en bergamot Tom Yum



Kabeljauwrug filet

Groene olijf en vanille, spitskool, citroentijm, zonnebloempitten en luchtige polentasaus



Groene asperge & morille

Eidooier in daslook gegaard, sambai, kumquat, aardappelmousse en Charolais



Veluws lam

Witte asperge, aubergine-miso, umeboshi, dragon, shiso en lamjus



Ivoire chocolade en lychee mousse

Yoghurtcrème, vanillecake, lychee en sorbet van Seedlip en yoghurt

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 kweeper 13

Chefsmenu

7 gangen Makreel, Bloemkool, Octopus & gamba, Kabeljauw, Asperge, Veluws lam & Ivoire Chocolade 92

6 gangen Makreel, Bloemkool, Kabeljauw, Asperge, Veluws lam & Ivoire Chocolade 81

5 gangen Makreel, Bloemkool, Kabeljauw, Veluws lam & Ivoire Chocolade 70

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 129 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

Octopus & Gamba roja Thaise basilicum, kaffir, mango, radijs, sesam en bergamot Tom Yum	28
Makreel geroosterd Selderij, Granny Smith, zuring, mierikswortel en boekweit	24
Bloemkool beurre noisette Aardbei-tomaat, Brabants reserve, verveine en amandel	22
Kalfszwezerik krokant gebakken Verschillende wortelbereidingen, citroentijm, sinaasappel en zwezerik-koffiesaus	26
Kabeljauwrug filet Groene olijf en vanille, spitskool, citroentijm, zonnebloempitten en luchtige polentasaus	34
Gebakken tarbot Bimi, gnocchi, peterselie, champignons, zilte groenten en sereh-tarbotjus	46
Veluws lam Witte asperge, aubergine-miso, umeboshi, dragon, shiso en lamjus	38
Simmental ossenhaas Artisjok, gebraseerd ui, bieslook, maitake, ossenstaart dumpling en Jus Bordelaise	42
Selectie van 5 kazen Pane carasau, witte druivencompote en kweeperjam	19
Dulcey chocolade 35% Chocolade feuilletine, pineberry en aardbei-cassiasorbet	15
Ivoire chocolade en lychee mousse Yoghurtcrème, vanillecake, lychee en sorbet van Seedlip en yoghurt	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.

Mackerel roasted

Celery, Granny Smith, sorrel, horseradish and buckwheat

✧

Cauliflower beurre noisette

Strawberry tomato, Brabant reserve, verveine and almond

✧

Octopus & Gamba roja

Thai basil, kaffir, mango, radish, sesame and bergamot Tom Yum

✧

Cod fillet

Green olive and vanilla, pointed cabbage, lemon thyme, sunflower seeds and polenta sauce

✧

Green asparagus & morel

Egg yolk confit in wild garlic, sambai, kumquat, potato mousse and Charolais

✧

Lamb from the Veluwe

White asparagus, eggplant miso, umeboshi, tarragon, shiso and lamb gravy

✧

Ivoire chocolate and lychee mousse

Yoghurt cream, vanilla cake, lychee and sorbet from Seedlip and yoghurt

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 Mackerel, Cauliflower, Octopus & gamba, Cod, Asparagus, Lamb & Ivoire chocolate 92

6 COURSES Mackerel, Cauliflower, Cod, Asparagus, Lamb & Ivoire chocolate 81

5 COURSES Mackerel, Cauliflower, Cod, Lamb & Ivoire chocolate 70

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

129 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

Octopus & Gamba roja Thai basil, kaffir, mango, radish, sesame and bergamot Tom Yum	28
Cauliflower beurre noisette Strawberry tomato, Brabant reserve, verveine and almond	22
Mackerel roasted Celery, Granny Smith, sorrel, horseradish and buckwheat	24
Crispy veal sweetbread Preparations of carrot, lemon thyme, orange and sweetbread coffee sauce	26
Cod fillet Green olive and vanilla, pointed cabbage, sunflower seeds and polenta sauce	34
Seared turbot Bimi, gnocchi, parsley, mushrooms, sea vegetables and lemon grass turbot gravy	46
Lamb from the Veluwe White asparagus, eggplant miso, umeboshi, tarragon, shiso and lamb gravy	38
Simmental fillet of beef Artichoke, braised onion, chives, maitake, oxtail dumpling and Jus Bordelaise	42
Selection of 5 cheeses Pane carasau, white grape compote and quince	19
Dulcey chocolate 35% Chocolate feuilletine, pineberry and strawberry cassia sorbet	15
Ivoire chocolate and lychee mousse Yoghurt cream, vanilla cake, lychee and sorbet from Seedlip and yoghurt	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, mierikswortel, geroosterde prei, bieslook en ui-ponzu jus



Bloemkool beurre noisette

Aardbei-tomaat, Brabants reserve, verveine en amandel



Gerookte knolselderij

Krieken en krenten crème, amandel, bonenkruid, Remeker en BBQ knolselderij-jus



Koningsboleet

Gebakken pompoen, umeboshi, tijm, Epoisses en cepessaus



Groene asperge & morille

Eidooier in daslook gegaard, sambai, kumquat, aardappelmousse en Charolais



Gebraden bietstuk

Artisjok, gebraseerd ui, bieslook, maitake, paddenstoelen dumpling en rode wijn-groentensjus



Ivoire chocolade en lychee mousse

Yoghurtcrème, vanillecake, lychee en sorbet van Seedlip en yoghurt

Het chefsmenu is uit te breiden met een kaasselectie

Kaasselectie

Pane carasau, witte druivencompote en kweepeer

13

Chefsmenu

7 gangen Cevennes ui, Bloemkool, Knolselderij, Boleet, Asperge, Bietstuk & Ivoire chocolade

87

6 gangen Cevennes ui, Bloemkool, Boleet, Asperge, Bietstuk & Ivoire chocolade

76

5 gangen Cevennes ui, Bloemkool, Boleet, Bietstuk & Ivoire chocolade

65

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

129 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, mierikswortel, geroosterde prei, bieslook en ui-ponzu jus	16
Groene asperge & morille Eidooier in daslook gegaard, sambai, kumquat, aardappelmousse en Charolais	22
Bloemkool beurre noisette Aardbei-tomaat, Brabants reserve, verveine en amandel	22
✧	
Koningsboleet Gebakken pompoen, umeboshi, tijm, Epoisses en cepessaus	26
Gebraden bietstuk Artisjok, gebraseerd ui, bieslook, maitake, dumpling en rode wijn-groentenus	26
✧	
Selectie van 5 kazen Pane carasau, witte druivencompote en kweeperjam	19
Dulcey chocolate 35% Chocolate feuilletine, pineberry and strawberry cassia sorbet	15
Ivoire chocolate en lychee mousse Yoghurtcrème, vanillecake, lychee en sorbet van Seedlip en yoghurt	15
Framboos en Roos Ruby chocolate, 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, horseradish, chives and onion ponzu jus

✧

Cauliflower beurre noisette

Strawberry tomato, Brabant reserve, verveine and almond

✧

Smoked celeriac

Cherry and currants cream, almond, winter savory, Remeker and BBQ celeriac jus

✧

King Oyster mushroom

Baked pumpkin, umeboshi, thyme, Epoisses and cepes sauce

✧

Green asparagus & morel

Egg yolk confit in wild garlic, sambai, kumquat, potato mousse and Charolais

✧

Roast beetroot

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

✧

Ivoire chocolate and lychee mousse

Yoghurt cream, vanilla cake, lychee and sorbet from Seedlip and yoghurt

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, Mushroom, Asparagus, Beetroot & Chocolate

87

6 courses Cevennes onion, Cauliflower, Mushroom, Asparagus, Beetroot, & Chocolate

76

5 courses Cevennes onion, Cauliflower, Mushroom, Beetroot & Chocolate

65

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

129

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

Roasted Cevennes onion Potato, sour cream, roasted leek, horseradish, chives and onion ponzu jus	16
Green asparagus & morel Egg yolk confit in wild garlic, sambai, kumquat, potato mousse and Charolais	22
Cauliflower beurre noisette Strawberry tomato, Brabant reserve, verveine and almond	22
✧	
King Oyster mushroom Baked pumpkin, umeboshi, thyme, Epoisses and cepes sauce	26
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
Dulcey chocolate 35% Chocolate feuilletine, pineberry and strawberry cassia sorbet	15
Ivoire chocolate and lychee mousse Yoghurt cream, vanilla cake, lychee and sorbet from Seedlip and yoghurt	15
Raspberry and Rose Ruby chocolate, tonka bean cremeux and lime	15