

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.

Makreelfilet gepekeld in sumak

Blauwe druif, lavas, boekweit en gepofte koolrabi

✧

Bloemkool beurre noisette

Onrijpe aardbei, cherry tomaat, amandel, Wilde weide belegen en tijm

✧

Morilles en witte asperge*

Daslook, Charolais, gezouten citroen, gerookte eidooier en polenta

✧

Tongschar gekonfijt in serehboter

Radijs, mousserons, aspergesla, peterselie, Iberico lomo en citroen-tongschar jus

✧

Lam van de Veluwe

Romesco, dragon, ansjovis, desembrood, groene asperge en koffie-lamsjus

✧

Foie gras de canard**

Gerookte knolselderij, umeboshi, Taggiasche olijf, macadamia en rozemarijn

✧

Kaasselectie (€12,50 supplement)

Pane carasau, witte druivencompote en kweeper

✧

Lambada aardbei

Bleekselderij-aardbeiencompote en aardbeien-pandansorbet

Chefs menu

7 gangen 85

6 gangen zonder ** 75

5 gangen zonder * & ** 65



Uitsluitend tijdens de lunch bieden wij ook het 3 gangen Bib Gourmand keuzemenu 42

Een bijpassend wijnarrangement is te bestellen vanaf 4 glazen 36,00.

All-in 6 gangen Jonge Dikkert

Besteld u het All-in arrangement dan geniet u van het 6-gangen chefs menu met 4 glazen bijpassende wijnarrangement, mineraalwater en koffie of theeservies naar keuze met huisgemaakte friandises 120 p.p.

Chefs menu 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 chefs menu of all-in 6 gangen arrangement te bestellen. Natuurlijk is er ook een vegetarische variant.

A La Carte

Sint Jacobsschelp Ossenstaart BBQ, zonnebloemwortel, waterkers en merg	22
Makreelfilet gepekeld in sumak Blauwe druif, lavas, boekweit en gepofte koolrabi	21
Foie gras de canard Gerookte knolselderij, umeboshi, Taggiascheolijf, macadamia en rozemarijn	23
Bloemkool beurre noisette Onrijpe aardbei, cherry tomaat, amandel, Wilde weide belegen en tijm	21
Kalfszwezerik krokant gebakken Verschillende wortelbereidingen, verveine, sinaasappel en zwezerik-koffiesaus	24
Tongschar gekonfijt in serehboter Radijs, mousserons, aspergesla, peterselie, Iberico lomo en citroen-tongschar jus	30
Gebakken tarbot Venkel, oer-aardappel, laurier, morille, zilte groenten en pernod-tarbotjus	36
Lam van de Veluwe Romesco, dragon, ansjovis, desembrood, groene asperge en koffie-lamsjus	36
Tournedos `Rossini` Zomertruffel, gebakken eendenlever, Cevennes ui, champignon en jus Madeira	39
Selectie van 5 kazen Pane carasau, witte druivencompote en kweeperjam	17
Passievruchtsoufflé Citruskaramel en pure chocoladeroomijs	14
Hangop met matcha Zoetzure limoen, crumble van witte chocolade-rijst en kaffir-wei-vinaigrette	14
Lambada aardbei Bleekselderij-aardbeiencompote en aardbeien-pandansorbet	14

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.

Zonnebloemwortel

Grove mosterd, oesterzwam, waterkers en zonnebloempitten



Bloemkool beurre noisette

Onrijpe aardbei, cherry tomaat, amandel, Wilde weide belegen en tijm



Gekonfijte koolrabi in Tandoori*

Bloedsinaasappel 'Leche de tigre', lavas, Griekse yoghurt en gepofte quinoa



Morilles en witte asperge

Daslook, Charolais, gezouten citroen, gerookte eidooier en polenta



Gebraden bietstuk

Pommes Paolo, champignon, Cevennes ui en rode wijn-groentenjus



Gerookte knolselderij**

Epoisses, peterselie, zwarte wintertruffel en gerookte knolselderijbouillon



Seizoens kaasselectie (€10 supplement)

Pane carasau, witte druivencompote en kweepeerjam



Lambada aardbei

Bleekselderij-aardbeiencompote en aardbeien-pandansorbet

Chefsmenu

7 gangen 80

6 gangen zonder ** 70

5 gangen zonder * & ** 60



Uitsluitend tijdens de lunch bieden wij ook het 3 gangen Bib Gourmand keuzemenu 42

Een bijpassend wijnarrangement is te bestellen vanaf 4 glazen 36,00

All-in 6 gangen Jonge Dikkert

Bestelt u het all-in arrangement dan geniet u van het 6-gangen chefsmenu met 4 glazen bijpassend wijnarrangement, mineraalwater en koffie- of theeservies naar keuze met huisgemaakte friandises

120 p.p.

Vegetarische A La Carte

Zonnebloemwortel Grove mosterd, oesterzwam, waterkers en zonnebloempitten	16
Morilles en witte asperge Daslook, Charolais, gezouten citroen, gerookte eidooier en polenta	18
Bloemkool beurre noisette Onrijpe aardbei, cherry tomaat, amandel, Wilde weide belegen en tijm	21
Gekonfijte koolrabi in Tandoori Bloedsinaasappel 'Leche de tigre', lavas, Griekse yoghurt en gepofte quinoa	16
✧	
Artisjok a la Barigoule Gnocchi, chantenay wortel, dragon, gebraiseerde ui en Barigoulejus	26
Gebraden bietstuk Pommes Paolo, champignon, Cevennes ui en rode wijn-groentenjus	26
✧	
Selectie van 5 kazen Pane carasau, witte druivencompote en kweeperjam	17
Passievruchtsoufflé Citruskaramel en pure chocoladeroomijs	14
Hangop met matcha Zoetzure limoen, crumble van witte chocolade-rijst en kaffir-wei-vinaigrette	14
Lambada aardbei Bleekselderij-aardbeiencompote en aardbeien-pandansorbet	14