

De keuken van de Jonge Dikkert

Wij koken wat het seizoen in eigen land te bieden heeft. Wij streven naar tachtig procent van Nederlandse bodem en uit Nederlandse wateren en slechts twintig procent van buiten de landsgrenzen. Soms onverwachte combinaties met vertrouwde en herkenbare ingrediënten met respect voor de puurheid van de producten. Authenticiteit, duurzaamheid en gezondheid zijn de kernwoorden.

Inspiration for our cuisine is based on what each season has to offer. Our aim is to use ingredients for 80% of Dutch origin and only 20% from abroad. On our menu you'll find unexpected combinations with well-known ingredients, but with respect for the purity of these products. Authenticity, respect for nature and healthy are the key words to characterize our cuisine.

Chef`s menu

Het Jonge Dikkert menu is een selectie van de chef dat u kunt bestellen in 6, 5 of 4 gangen.
The Jonge Dikkert menu an selection of the chef which you can order in 6, 5 or 4 courses.

Het Jonge Dikkert menu bestaat uit:

4 Zeebaars, Tortellono, Hert, Wentelteef

5 Zeebaars, Tortellono, Zeeduivel, Hert, Wentelteef

6 Zeebaars, Tortellono, Zeeduivel, Buikspek, Hert, Wentelteef

The Jonge Dikkert menu includes:

4 Sea bass, Tortellono, Deer, French Toast

5 Sea bass, Tortellono, Monkfish, Deer, French Toast

6 Sea bass, Tortellono, Monkfish, Porkbelly, French Toast

47.5

57.5

67.5



À la Carte

Wilde zeebaars

Wilde zeebaars met Zeeuwse oester, avocado en komkommer 17
Wild sea bass with "Zeeuwse" oyster, avocado and cucumber

Zalm

Gerookte Schotse zalm met bloemkool, citroen en haringkaviaar 16
Smoked Scottish salmon with cauliflower, lemon and herring caviar

Reeham

Dungeneden reeham met salade knolselderij, zilverui en paddenstoelen 16
Thinly sliced venison with salad celeriac, silver onion and mushrooms

Buikspek

Gelakt buikspek met Canadese kreeft, Clementines en zwarte knoflook 18
Tarte Tatin of red onion with fried duck liver and balsamic

Tortellono

Tortellono gevuld met paddenstoelen, eidooier en Parmezaan 14 21
Tortellono filled with mushrooms, egg yolk en Parmesan

Zeeduivel

In boter gebakken zeeduivel met hazelnoot en kappertjes 25
In butter fried monkfish with hazelnut and capers

Fazant

Fazantenhen met geroosterde spruiten, kweepeer en zuurkool 24
Pheasant hen with roasted sprouts, quince and pommes fondant

Tournedos

Tournedos Rossini, gebakken eendelever, herfsttruffel en jus Madeira 36
Tournedos Rossini, fried duck liver, autumn truffle and gravy Madeira

Hertenrug

Hertenrugfilet met stoof, rode kool, veenbes en jus specerijen 28
Deer fillet with stew, red cabbage, cranberry and gravy spices

Kaas

Selectie van vijf kazen van Fromagerie l'Amuse uit Amsterdam 13
Selection of cheeses from Fromagerie l'Amuse from Amsterdam

Dennenappel

Witte chocolade en Bergamot met marsepein en sorbet van kersen 10
Pine cone of white chocolate and Bergamot with marzipan and sorbet of cherries

Wentelteef

Wentelteef met pistache curd, sinaasappel en vanille ijs 10
French toast with pistachio curd, orange and vanilla ice cream

De gerechten gemerkt met ① zijn als voorgerecht of tussengerecht te bestellen. Of als hoofdgerecht gemerkt met ②.
Het spreekt vanzelf dat wij op verzoek ook een vegetarisch menu maken en rekening kunnen houden met allergieën.

*Our dishes marked with ① can be order as starter/entremets. Marked with ② as main course.
On request we also make a vegetarian menu and we take into account any allergies.*

Molenaarsmenu

3 gangen / courses € 37

Rilette van eendenbout met gevogeltelever en Vadouvan
Rilette of duck with poultry liver and Vadouvan

Of/Or

Brandade van kabeljauw met aardpeer en Cabernet Sauvignon dressing
Brandade of cod with Jerusalem artichoke and Cabernet Sauvignon dressing

✧

Heekrugfilet met romige schorseneer en mosseljus
Hake filet with creamy salsify and mussel gravy

Of/Or

Kalfswang in jus gegaard met mousseline van Parmezaanse kaas
Braised veal cheek with mousseline of Parmesan cheese

✧

Selectie van 3 Hollandse kazen van Fromagerie l'Amuse uit Amsterdam
Selection of 3 Dutch cheeses from Fromagerie l'Amuse from Amsterdam

Of/ Or

Stoofpeer met aceto balsamico, arretjescake en sorbet van pure chocolade
Stew pear with aceto balsamico, arretjes cake and dark chocolate sorbet

Voor onze gerechten zijn wij afhankelijk van dagelijkse verse aanvoer.

Daarom wil het wel eens voorkomen dat een gerecht of ingrediënt niet verkrijgbaar is, waarvoor uw begrip.

For our dishes we buy daily fresh products. Sometimes ingredients are not available, we hope for your understanding.

Lunchmenu

Dit dagelijks wisselende menu wordt aan tafel aan u voorgesteld

This special menu will be suggested to you at your table

3 gangen / 3 course 35.00

2 gangen / 2 course 29.50

