

## 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.

### Chef's menu

#### Corvina

Aji mirasol, passievrucht, radijs, xo saus en pandan



#### Bloemkool Beurre Noisette

Pierre Robert, grapefruit en hazelnoot



#### Tongschar \*

Tortellini gevuld met paddenstoelen, chanterelle, rettich en bieslook



#### Buratta \*\*

Forono biet, groene appel, gerookte amandel en krieken bier



#### Wilde eend

Jus met eendenlever, blauwe bes en bereidingen van savooikool



#### Kiwi

Basmati rijst, kokos, kaffir blad en kombucha

### Chefs menu

6 gangen	69,00
5 gangen zonder **	59,00
4 gangen zonder * & **	49,00

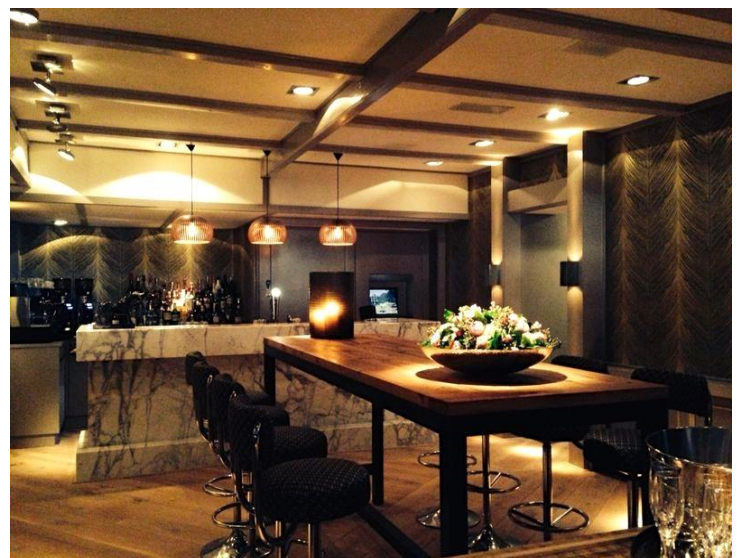
### **Chef 's menu is uitsluitend per tafel te bestellen**

Het Chef's menu is uit te breiden met een extra gang:

Eendenlever, BBQ Knolselderij jus, umeboshi en taggiasche olijf 10,00

Seizoens selectie kaas, noten vijgenbrood, appelstroop en bleekselderij confit 15,00

Een bijpassend wijnnarrangement is te bestellen vanaf 4 glazen € 29,50 daarna € 7,00 per glas



## À la Carte

Corvina Aji mirasol, passievrucht, radijs, xo saus en pandan	16	
Bloemkool Beurre Noisette Pierre Robert, grapefruit en hazelnoot	16	
Buratta Forono biet, groene appel, gerookte amandel en krieken bier	16	
Eendenlever BBQ Knolselderij jus, umeboshi en taggiasche olijf	19	
Canadese kreeft Bisque Tandoori, meiknol en mango rode peper vinaigrette	25	45
Tongschar Tortellini gevuld met paddenstoelen, chanterelle, rettich en bieslook		26
Zeebaars Gestoomd in kombu, broccoli, zeewier, zilte groenten en kokkels		28
Wilde eend Jus met eendenlever, blauwe bes en bereidingen van savooikool		28
Holstein 'Dubbel doel' Entrecôte en stoof Codium vinaigrette, asperge, en crème van gerookte paling		32
Seizoens selectie kaas Noten vijgenbrood, appelstroop en bleekselderij confit	15	
Puur Caraïbe Karamel, bramen, en pecannoot	10	
Aardpeer Berkensap, pure chocolade, vanille en honing thee	10	
Kiwi Basmati rijst, kokos, kaffir blad en kombucha	10	

-----

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. Het spreekt vanzelf dat wij op verzoek ook een vegetarisch menu maken en rekening kunnen houden met allergieën

Molenaarsmenu 37,00

Rilette van ganzenbout met gevogeltelever en Vadouvan

Of

Makreel met grapefruit 'Leche de tigre', koolrabi en lavas

✧

Kabeljauw met jus groene olijf, spitskool, gezouten citroen en amandel

Of

Eendenborst en maagjes, venkel, kumquat en steranijs

✧

Seizoens selectie van 3 kazen met noten vijgenbrood, appelstroop en bleekselderij confit

Of

Ananas van de BBQ, 'Brugal anjego rum' Caribische specerijen en tonkabonen roomijs



Lunchmenu

Het lunchmenu is dagelijks wisselend en wordt aan u voorgesteld

2 gangen 32,50

3 gangen 37,00



Amsterdamseweg 104

1182 HG Amstelveen

020 643 33 33

info@jongedikkert.nl

www.jongedikkert.nl