

## 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.

### Corvina

Aji mirasol, passievrucht, radijs, xo saus en pandan



Vichysoisse \* + 5 gram Asetra kaviaar 15,00

Gerookte crème fraîche, geroosterde prei, mierikswortel en peterselie



Grevelingse oester en Witte Asperge \*\*

Gefermenteerde knoflook, amandel, druiven, lamsoren en algen



Zeeduivel en Octopus

Gezouten citroen, tomaat, laurier, doperwten en Sobrasada



Lamsrug

Jus lam, artisjok barigoule en dragon



Rabarber

Aalbes, rozemarijn en geitenkaas

### 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

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

Extra kaas:

Seizoens selectie kaas, noten vijgenbrood, appelstroop en bleekselderij confit 13,00

### Lunchmenu

Het lunchmenu is dagelijks wisselend en wordt aan u voorgesteld

2 gangen 29,50

3 gangen 35,00

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

## À la Carte

|  |    |
|--|----|
| Corvina<br>Aji mirasol, passievrucht, radijs, xo saus en pandan  | 16 |
| Vichysoisse + 5 gram Asetra kaviaar 15,00<br>Gerookte crème fraîche, geroosterde prei, mierikswortel en peterselie   | 16 |
| Grevelingse oester en Witte Asperge<br>Gefermenteerde knoflook, amandel, druiven, lamsoren en algen  | 19 |
| BBQ Ossenstaart<br>Daslook, morilles, rettich en aardappel gnocchi   | 18 |
| Eendenlever<br>BBQ Knolselderij jus, umeboshi en taggiasche olijf  | 19 |
| Zeeduivel en Octopus<br>Gezouten citroen, tomaat, laurier, doperwten en Sobrasada  | 26 |
| Zeebaars<br>Gestoomd in kombu, broccoli, zeewier, zilte groenten en kokkels  | 28 |
| Anjou Duif<br>Houtskool biet, granaat appel, kiemgroenten en walnoot   | 32 |
| Lamsrug<br>Jus lam, artisjok barigoule en dragon   | 32 |
| Seizoens selectie kaas<br>Noten vijgenbrood, appelstroop en bleekselderij confit   | 13 |
| Aardpeer<br>Berkensap, pure chocolade, vanille en honing thee  | 10 |
| Rabarber<br>Aalbes, rozemarijn en geitenkaas   | 10 |
| -----  |    |
| Molenaarsmenu 37,00<br>Rilette van ganzenbout met gevogeltelever en Vadouvan<br>Of<br>Makreel met grapefruit 'Leche de tigre', koolrabi en lavas<br>✧<br>Kabeljauw met jus groene olijf, spitskool, gezouten citroen en amandel<br>Of<br>Eendenborst en maagjes, venkel, kumquat en steranijs<br>✧<br>Seizoens selectie van 3 kazen met noten vijgenbrood, appelstroop en bleekselderij confit<br>Of<br>Ananas van de BBQ, 'Brugal anjago rum' Caribische specerijen en tonkabonen roomijs |    |