

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



Vichysoisse * + 5 gram Asetra kaviaar 15,00

Gerookte cremé 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 wijnarrangement 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

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