

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 en pandan



Bloemkool Beurre Noisette

Pierre Robert, grapefruit en hazelnoot



Coquille gevuld met xo saus **

Bergamot, dashi, boerenkool en spruiten



Kabeljauw rug *

Grevelingse oester, codium, alg en uien jus



Hert

Rode biet, geitenkaas, groene olijf en walnoot



Eendenlever ***

BBQ knolselderij jus, umeboshi en Taggiasche olijf



Williams peer

Hangop en honing ijs, verveine en vanille

Chefs menu

7 gangen	79,00
6 gangen zonder ***	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:

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

Een bijpassend wijnarrangement is te bestellen vanaf 4 glazen € 32,00 daarna € 8,00 per glas

Lunchmenu

Het lunchmenu is dagelijks wisselend en wordt aan u voorgesteld

2 gangen 32,50

3 gangen 37,00

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

Bloemkool Beurre Noisette Pierre Robert, grapefruit en hazelnoot	16
Corvina Aji mirasol, passievrucht, radijs en pandan	19
Eendenlever BBQ knolselderij jus, umeboshi en Taggiasche olijf	19
Coquille gevuld met xo saus Bergamot, dashi, boerenkool en spruiten	21
Kabeljauw rug Grevelingse oester, codium, alg en uien jus	26
Zeebaars Gestoomd in kombu, broccoli, zeewier, zilte groenten en kokkels	28
Wilde eend Blauwe bes, bereidingen van savooikool en jus met eendenlever	28
Hert Rode biet, geitenkaas, groene olijf en walnoot	32
Holstein Tournedos `Rossini` Truffel, eendenlever, Cevene ui, aardappel en jus Madeira	38
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
Williams peer Hangop en honing ijs, verveine en vanille	10

Molenaarsmenu 39,00	
Rouleau van eend met zoete ui, waterkers, mango en rode peper Of Dorade met bloedsinaasappel Leche de tigre, koolrabi en koriander ✧ Roodbaars met geroosterde knolselderij, amandel en beurre blanc Of Wild zwijn met zuurkool, ananas en rozemarijn ✧ Seizoens selectie van 3 kazen met noten vijgenbrood, appelstroop en bleekselderij confit Of Kiwi, Basmati rijst, kokos, kaffir blad en kombucha	