

WELKOM IN RESTAURANT DE KROMME DISSEL

Midden in de bossen van Heesum ligt Hotel Klein Zwitserland, waarnaast restaurant De Kromme Dissel is gevestigd. De sfeervolle oud Saksische boerderij dateert uit de 17e eeuw. Sinds 1971 wordt het restaurant gewaardeerd met een Michelinster en is hiermee het langst aaneengesloten Michelin ster restaurant van Nederland!

Met warmte en toewijding, maar ook met de drang te vernieuwen, werkt het team onder bezielende leiding van Chef-kok Tonny Berentsen en Maître-sommelier Ronnie Brouwer, dagelijks samen aan een unieke beleving voor de gast.

Met liefde, creativiteit en respect voor het product wordt er modern en internationaal gekookt, vanuit een klassieke Franse basis. Het serviceteam doet zijn uiterste best om het u aan niets te laten ontbreken. De wijnen die geschonken worden, zijn met zorg geselecteerd om een spannende en harmonieuze combinatie te maken met de gerechten.

Het kookboek 'Inspiratie' is een aanvulling op uw beleving. Naast heerlijke recepten en prachtige foto's kunt u lezen over de persoonlijke verhalen achter de gerechten, de bevoegenheid van een sommelier en de interpretatie van een kunstenaar met mooie schetsen.

MENU KROMME DISSEL

Geschroeide zalm met citroengelei, hazelnoot, avocado en schuim van dashi

Hollandse rode mul met crème van bataat, kreeft en scheermesjes

Gebakken coquille met baeri kaviaar, aardpeer en saus van peterselie

Skrei kabeljauw met rode biet, groene kool en blauwe bessen

Kalfszijlende en zwezerik met artisjok, prei en paprika

Pannacotta van brie de meaux met, geconfijte cumquat, pecannoot, sorbet van appel en Portsiroop.

Taartje van wortel met mango, rode peper en ijs van basilicim

4 gangen 69,00 6 gangen 89,00

5 gangen 79,00 7 gangen 99,00

Voor allergeneninformatie kunt u zich richten tot uw gastheer.

VOORGERECHTEN

Sint Jakobsschelpen 34,50

Dungesneden 'noten' van Sint Jakobsschelpen met Pernod en Baeri-kaviaarroom

Scandinavische Langoustines 34,50

Langoustines met aardpeer en gefermenteerde bosbessen

Tarbot 29,50

Gegrilde tarbot, ravioli met bosui en gember, gepocheerde eidooier en saus van morieljes

Crèmesoep van raapstelen 18,50

Crèmesoep van raapstelen met zalm en Hollandse garnalen

Kalfszwezerik 29,50

Krokant gebakken kalfzwezerik met pompoenrisotto, zoetzure groenten en dressing van sesam en rode peper

HOOFDGERECHTEN

Skrei kabeljauw 31,50

Skrei kabeljauw met rode biet, groene kool, blauwe bessen en saus van gepofte knoflook

Zeebaars 34,50

Wilde zeebaars met ansjovis, 'tubetti' pasta, oerwortel en 'sauce au beurre rouge'

Kreeft 49,50

Kreeft à l'américaine op onze wijze

Boerderijduif 34,50

Boerderijduif met miso dare, gedroogde abrikoos, tarte tatin van sjalot, groene olijf en geroosterde amandel

Kalfszijlende en zwezerik 41,50

Kalfszijlende van de BBQ met krokant gebakken zwezerik, artisjok, geconfijten prei met vadouvan en gnocchi van Parmezan

Japans Wagyu rund 72,50

Shabu shabu, yaku niku en dim sum van Japans wagyu rund