



WINTER 2025
STARLING

In Restaurant Karel 5 is de keuken deze maanden misschien wat soberder qua kleuren, maar des te kleurrijker in smaak. Ik probeer namelijk altijd te verrassen met "net dat andere ingrediënt". Daarmee zoek ik, zonder gek te doen, naar unieke grondstoffen.

De bereidingen blijven zoals altijd herkenbaar, en op een bepaalde manier "no-nonsense". Deze creaties bestaan altijd voor honderd procent uit liefdevol handwerk. Alleen een synchroon en harmonieus team kan dit op deze manier dagelijks voor elkaar boksen.

Net als de spreeuwen:
Deze intrigerende vogels domineren de eerste maanden van het jaar de oer-Nederlandse, kille lucht. Ze doen dit parallel aan onze winterkaart en daarom staan ze symbool.

Als acrobaten in de ijzige wind, staan ze voor eenheid en harmonie in de natuur. Met exact dezelfde snelheid en afstand tot elkaar stelen ze de show en houden ze een scherp oog op hun vliegende buurvogels. Allemaal met het doel om een slaapplek veilig stellen, én om te laten zien dat ze collectief saamhorig zijn.

De excentrieke patronen aan de horizon zijn bijna buitenaards. Boven het wad of het vlakke landschap vormen ze een typisch Hollands decor. Wie de tijd neemt om te kijken, zal merken hoe fascinerend en hypnotiserend het is.

De spreeuw staat voor mij symbool voor een nieuwe kaart en een nieuw culinair jaar. Maar ook voor saamhorigheid, veiligheid en ook een beetje meer liefdevol letten op elkaar.

Geniet van onze unieke entourage en met zorg geselecteerde wijnen en dranken. De patronen van een spreeuwenzwerm kunnen we niet nadoen maar we zorgen er wel als team voor dat het u aan niets ontbreekt. Die saamhorigheid en vastberadenheid delen we graag met u.

**Leon Mazairac & namens Jent van Cappelle
en de brigade van Restaurant Karel 5**

COLLECTIE OMNIVOOR

GUSTATIO

IJsselmeerbaars & poutargue van Marigold ei
"Wafelaardappel", grijze garnaltjes & cederappel
Bloemkool "Royale" & velouté van Roscoff ui
Boeket winter 2025 © Signatuur Leon Mazairac

MENSAE PRIMAE

Scheepsbeschuit

Asetra steur, wier, Cascabel peper & kaviaar

Kritharaki

Schelpjes, Belgische saffraan & mandarijn

Intermezzo "Comfort"

Runderstoof & pommes Pont-Neuf

Zwezerik ★

Gelakt met Absint
Karnemelk, peen & ui

Baskische hoender & langoustine

Gevogeltesaus "suprême" met kersensteel

MENSAE SECONDAE

Selectie van 5 kazen "van grote hoogte" ★★

Geserveerd met warme brioche & abrikozenconfituur

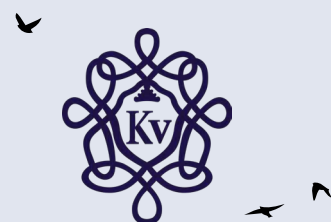
Savarin

Doyenne peer & ijs van Spätburgunder

4-gangen (zonder ★ & ★★)

5-gangen (zonder ★★)

6-gangen



WINTER 2025
STARLING

COLLECTIE VIS NOCH VLEES

GUSTATIO

Aardpeer "crisp" & poutargue van Marigold ei
Aardappel, plankton & cederappel
Bloemkool "Royale" & velouté van Roscoff ui
Boeket winter 2025 © Signatuur Leon Mazairac

MENSAE PRIMAE

Scheepsbeschuit

Ingelegde biet, pruimolijf & Brillat-Savarin

Kritharaki

Spinazie, wier & Belgische saffraan

Intermezzo "Comfort"

Knolstoof in "vette jus" & Pommes Pont-Neuf

Raviolo met boleten & winterprei ★

Mascarpone saus & gerijpte azijn

"Tartelette d'hiver"

Schorseneren & wintertruffel

MENSAE SECONDAE

Selectie van 5 kazen "van grote hoogte" ★★

Geserveerd met warme brioche & abrikozenconfituur

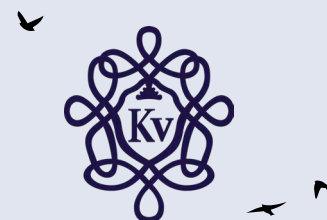
Savarin

Doyenne peer & ijs van Spätburgunder

4-gangen (zonder ★ & ★★)

5-gangen (zonder ★★)

6-gangen



WINTER 2025
STARLING

A LA CARTE

VOORGERECHTEN

| | |
|---|----|
| Scheepsbescuit 🍷 | 45 |
| Ingelegde biet, pruimolijf & Brillat-Savarin | |
| Belgische steur & oester | 55 |
| Platte kaas & Royal Belgian Caviar (15 gram) | |
| Rund van Meesterslager ter Weele | 45 |
| Als tartaar met Mirasol peper & sour corn | |
| Kritharaki | 45 |
| Schelpjes, Belgische saffraan & mandarijn (warm voorgerecht) | |

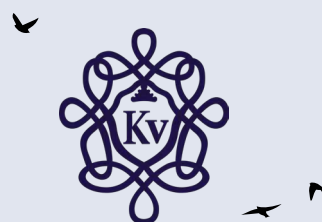
HOOFDGERECHTEN

| | |
|--|----|
| Gepocheerde zeetong | 55 |
| Grijze garnaaltjes, aardappel & karnemelk Sauce Vin Jaune | |
| "Tartelette d'hiver" 🍷 | 50 |
| Gekonfijt en gerookt Mousseline & bittere slasoorten | |
| Baskische hoender & langoustine | 50 |
| Gevogeltesaus "suprême" met kersensteel | |
| Kreeftstaart 'en cocotte lutée' * | 60 |
| Vijgenblad, truffel & aardappel Gekorseerde bisque met anijs & citrus | |

KAAS EN/OF DESSERT

| | |
|---|----|
| Selectie van 5 kazen "van grote hoogte" 🍷 | 18 |
| Geserveerd met warme brioche & abrikozenconfituur | |
| Savarin | 18 |
| Doyenne peer & ijs van Spätburgunder | |
| Café Glacé klassiek geserveerd | 15 |
| The Village Utrecht coldbrew koffie, vanille & Crème Chantilly | |

* Gelimiteerd aantal beschikbaar per avond.



WINTER 2025
STARLING