

NAJAAR



CHAMPIGNONS

1 à 5. *Bolet comestible*. (*Boletus edulis*, Bull.) grand: moyenne :

COLLECTIE
NAJAAR 2026

Najaar 2026

De zomer is klaar.
Het is mooi geweest...

Geen aardbeien meer,
geen tomaten die om aandacht schreeuwen,
geen terrasweer op het bord.
Nu wordt het serieus.

De grond is nat.
Het bos ruikt naar bladeren, mos, hout en
alles wat langzaam zacht wordt om straks
weer opnieuw te beginnen.

‘En daar staat ie hoor!’

De boleet! “Eek horetjes brood op ze Uterege”

Geen mooie jongen.
Geen perfect plaatje.
Een beetje lomp zelfs.
Dikke steel, bruine kop,
en ook nog modder aan z’n poten.

Maar godverdomme,
wat een smaak.

Boter in de pan, sjalot en knof op hard vuur.
Niet te veel aankomen.

Kort bakken, kort kleuren, afblussen..
Laat het bos, vooral bos blijven.

Een beetje zout.
Meer moet dat niet zijn...

Aards en vet.
Donker en diep.
De herfst heeft geen verder opsmuk nodig,
want eenvoud is al complex genoeg!

Leon Mazairac
& het hele team van Restaurant Karel 5

VOORGERECHTEN

Collectie “Najaar” 🍂

Groenten van land & zee
© Signatuur Leon Mazairac

45

Klassieke tartaar van Slagerij van Beek

Paardentartaar met Mirasol-peper & sourcorn

45

“Raviolo”

Runderstaart & zwezerik

45

HOOFDGERECHTEN

Gepocheerde zeetong

Grijze garnaltjes, aardappel & karnemelk
Sauce vin Jaune

70

Millefeuille van knolgewas 🍂

Cantharellen
Kriel met boterfudge van potimarron
Bittere sla & “Simmentaler salat sauce”

50

Reerug “Grand-Veneur”

Kriel met boter fudge van potimarron
Osietra kaviaar van Petrossian
Bittere sla & “Simmentaler salat sauce”

60

KAAS EN/OF DESSERT

Kazen van de Chariot ★★

Een selectie gemaakt door mijn vriend
Frederic van Tricht uit Antwerpen

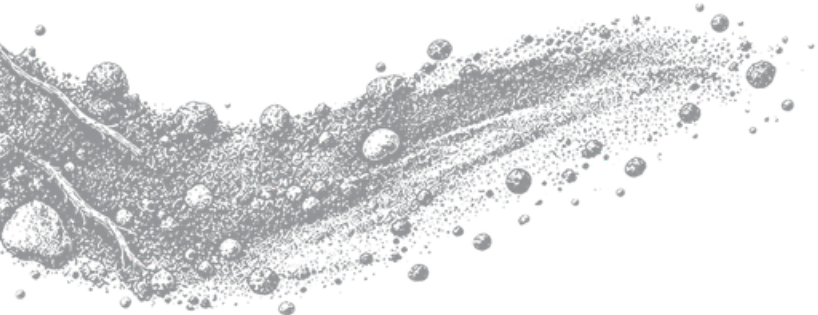
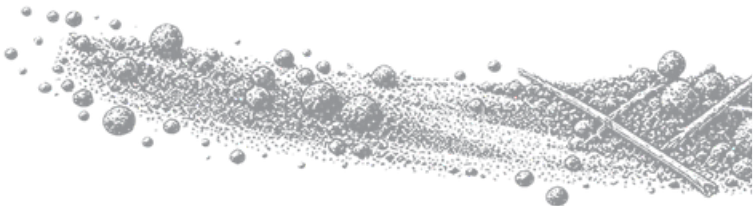
21

Peer “Belle Hélène”

Cacaovrucht, Valrhona Caraïbe
ijs van amandel en vanille

21

A LA CARTE
NAJAAR 2026



Onze gerechten kunnen allergenen bevatten.
Voor vragen staan we graag tot uw beschikking.

Minimaal twee gerechten per gast te bestellen.

COLLECTIE
NAJAAR 2026

COLLECTIE
OMNIVOOR

GUSTATIO
Toast met gerookte knol, Fette Berta & zilte plantjes
&
Consommé Ambassadeurs
&
Herfstkroket, spar & vossenbes

MENSAE PRIMAE

Collectie “Najaar”
Groenten van land & zee
© Signatuur Leon Mazairac

Pladijs & oester ★
Zolderspek, clementine
Velouté van eekhoortjesbrood

Intermezzo
Brioche, lever, mispel & herdersthee

“Raviolo”
Runderstaart & zwezerik

Reerug “Grand-Veneur”
Kriel met boter fudge van potimarron
Osietra kaviaar van Petrossian
Bittere sla & “Simmentaler salat sauce”

MENSAE SECUNDAE
Kazen van de Chariot ★★
Een selectie gemaakt door mijn vriend
Frederic van Tricht uit Antwerpen

Peer “Belle Hélène”
Cacaovrucht, Valrhona Caraïbe
ijs van amandel en vanille

Domtoren...
Filter Kafa 1895 by Lavazza, Chemex

COLLECTIE
VIS NOCH VLEES

GUSTATIO
Toast met gerookte knol, Fette Berta & zilte plantjes
&
Consommé Ambassadeurs
&
Herfstkroket, spar & vossenbes

MENSAE PRIMAE

Collectie “Najaar”
Groenten van land & zee
© Signatuur Leon Mazairac

Artisjok ★
Witloof, clementine en eekhoortjesbrood

Intermezzo
Brioche, macadamia, paddenstoel, mispel & herdersthee

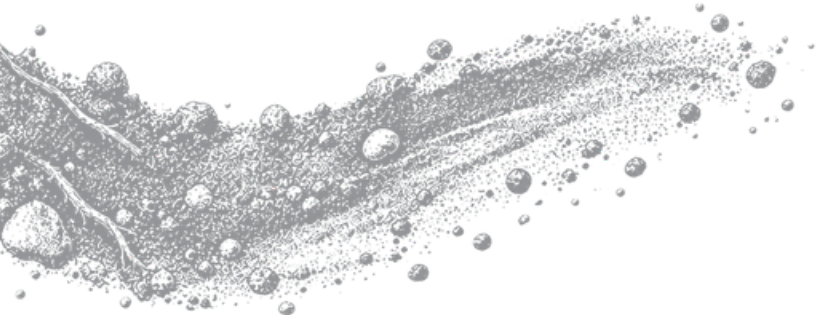
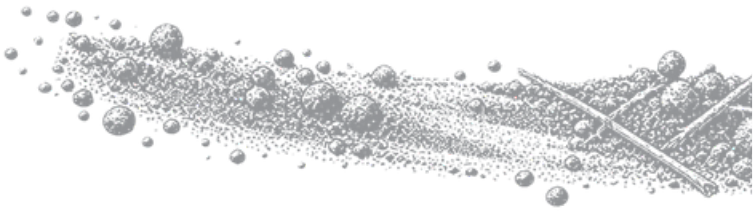
“Raviolo”
Rode kool, hazelnoot & truffel

Millefeuille van knolgewas
Cantharellen
Kriel met boter fudge van potimarron
Bittere sla & “Simmentaler salat sauce”

MENSAE SECUNDAE
Kazen van de Chariot ★★
Een selectie gemaakt door mijn vriend
Frederic van Tricht uit Antwerpen

Peer “Belle Hélène”
Cacaovrucht, Valrhona Caraïbe
ijs van amandel en vanille

Domtoren...
Filter Kafa 1895 by Lavazza, Chemex



MENU PER TAFEL TE BESTELLEN

4-gangen	120		incl. wijnen*	65
5-gangen	135	incl. ★	incl. wijnen*	80
6-gangen	150	incl. ★★	incl. wijnen*	95

Vrijdag en zaterdag serveren wij alleen 5 & 6 gangen

Kazen i.p.v. dessert +9 supplement
*Spannend en on-alcoholische pairing i.p.v. wijnarrangement.

