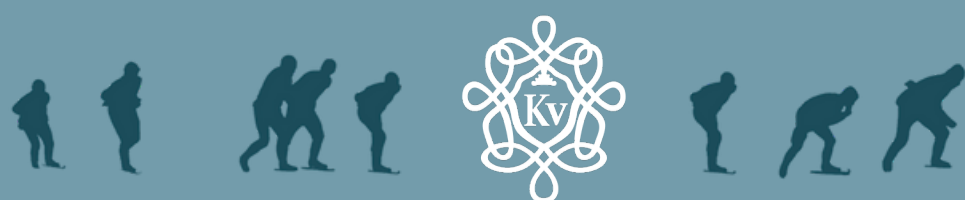


WINTERS
VERLANGEN



WINTER 2026

COLLECTIE
WINTERS
VERLANGEN

De eenvoud van de winter is een rustpunt in het jaar.

Waarom verlangen we eigenlijk zo naar de lente als je je hier kunt uitleven?

Juist in de winter vinden we elkaar.

In de stilte van heldere vrieskou, bij het knisperende vuur, tussen de verhalen die alleen aan korte dagen en lange avonden toebehoren. IJspret, elfstedenkoorts, het zijn momenten waarop ontgooien en warmte niet van de zon komt, maar van elkaar.

Of begeef ik mij nu op glad ijs?

Deze menukaart viert precies dat winters verlangen: een seizoen dat troost, diepte en gelaagde donkere smaken brengt. Een keuken die verwarmt en liefde voor bereidingen serveert. Rijk en eerlijk.

Als chef en als kind van de winter heb ik de kracht van dit seizoen altijd weten waarderen. Eenvoud die intens wordt en natuur die haar smaken pas écht laat spreken wanneer je ze moet concentreren, uitdiepen of reduceren.

Is het soberheid of rijkdom? U mag het proeven.

Geniet van onze winterkaart waar verlangen geen haast heeft en smaak de tijd krijgt...

Leon Mazairac
Jent van Cappelle
& Team Karel 5



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

VOORGERECHTEN

Collectie “winters verlangen” 🦋 45
Groentebouquet © Signatuur Leon Mazairac
“Crisp” biet, kers & shiso

Tartaar van Slagerij Van Beek 45
Paardentartaar met Mirasol peper & sour corn

Noordzee-inktvvis 45
Preskop, Manzanilla, Osietra-kaviaar
van Petrossian, Parijs

HOOFDGERECHTEN

Gepocheerde zeetong 55
Grijze garniaaltjes, aardappel & karnemelk
Sauce vin jaune

Chineze kool & cascabel 🦋 45
“Smokey bun” met pulled pumpkin
& gebrande spar

Mieral-eend & Selimpeper “en cocotte lutée” 55
“Smokey bun” met pompoenfudge
& gebrande spar

Ossenhaas van os
van Meesterslager Ter Weele 65
Cavour artisjok, witloofsalade & saus Richelieu

NAGERECHTEN

Montbéliarde kazen 18
Een ode aan dit ras in 5 selecties
Vanilleboter & geroosterd bruin brood

Bloedsinaasappel & Marsala 17
Laurier & granité van citrus

A LA CARTE
WINTERS
VERLANGEN



Minimaal twee gerechten per gast te bestellen.

KAREL 5 FILOSOFIE

We werken dagelijks met veel energie aan de gerechten.

De ingrediënten vormen onze basis en we onderhouden nauwe banden en vriendschappen met onze leveranciers.

Visser, slagers en jagers, telers, kaas affineurs en vele andere "muzen" van onze keuken. Alles met de grootste zorg bedacht en gemaakt.

COLLECTIE WINTER 2026



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
Kazen i.p.v. dessert +9 supplement			

WINTERS VERLANGEN

COLLECTIE
OMNIVOOR

GUSTATIO

Onze grissini & boerenkool Ye'basha Gomen style
"Barquette" préparé van edelhert & kardoen pickles
Velouté van geroosterde spruit, knolselderij & okkernoot
Oester, paling & Kujoy Kyoto

MENSAE PRIMAE

Collectie "winters verlangen"

Groentebouquet © Signatuur Leon Mazairac
"Crisp" biet, kers & shiso

Inter mezzo

Inktvis,Manzanilla, pickled roos & Osietra
by Petrossian, Paris

Tarbot★

Preskop met Noordzeegarnaaltjes
& postelein

"Schorseneer & winterspinazie"

Nano Vialone ,luchtige Mornay & truffel

Mieral-eend & Selimpeper

"Smokey bun" met pompoenfudge
& gebrande spar

MENSAE SECUNDAE

Montbéliarde kazen★★

Een ode aan dit ras in 5 selecties
Vanilleboter & geroosterd bruin brood

Bloedsinaasappel & Marsala

Laurier & granité van citrus

COLLECTIE
VIS NOCH VLEES

GUSTATIO

Onze grissini & boerenkool Ye'basha Gomen style
"Barquette" van aardpeer & kardoen pickles
Velouté van geroosterde spruit, knolselderij & okkernoot
Blini, crème cru met plankton & Yuzu Kosho

MENSAE PRIMAE

Collectie "winters verlangen"

Groentebouquet © Signatuur Leon Mazairac
"Crisp" biet, kers & shiso

Intermezzo

Koolrabi insoja met stracciatella
& verse wasabi

Cappelletti in Brodo★

Piemontese hazelnoot & postelein,
"clear mushtail"

"Schorseneer & winterspinazie"

Nano Vialone, luchtige Mornay &truffel

Chinese kool & cascabel

"Smokey bun" met pulled pumpkin
& gebrande spar

MENSAE SECUNDAE

Montbéliarde kazen★★

Een ode aan dit ras in 5 selecties
Vanilleboter & geroosterd bruin brood

Bloedsinaasappel & Marsala

Laurier & granité van citrus