

NAJAAR 2025



BLAD
VOOR DE
MOND

COLLECTIE
BLAD VOOR
DE MOND

De herfst is aangebroken, het seizoen waarin de geur van vallend blad door de straten waait. Eik, kastanje, beuk... die typische, aardse geur van nat bos en knisperende wandelpaden. De geur van de Krommerijn in het najaar is heerlijk. Dat gevoel, die sfeer, die rijke gelaagdheid: dát is de basis van onze nieuwe najaarskaart.

We noemen 'm met een knipoog **“Blad voor de mond”**.

Want ja, het verwijst naar de herfstbladeren, maar ook naar iets groters. Naar goed eten dat de mond vult, én naar het recht om vrijuit onze culinaire taal te spreken. Iets waar we bij ons in de keuken echt in geloven. Vrijheid om te proeven, te experimenteren, te zeggen wat je van een combinatie denkt.

We koken dus zonder blad voor de mond. Gedurfd en her en der brutaal, maar altijd met respect voor het seizoen, het product en de gast. We volgen geen trends, maar intuïtie.

Verwacht uitgesproken smaken, speelse combinaties en gerechten die net zo gelaagd en clean zijn als het bos in het najaar.

Welkom bij Karel 5. Hier vieren we de herfst met open vizier.

Leon Mazairac
Jent van Cappelle
& brigade

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

VOORGERECHTEN

Collectie **“najaar”** 🍂 45
Groenteboeket **“najaar”** © Signatuur Leon Mazairac
“Clear mushtail” & Madeira
Crisp roll **“zwam”**, Madras & rozenblad

Eendenlever **“Lucullus”** 65
Romeinsla, tartaar van langoustine & Petrossian-kaviaar

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

Zeebaars 45
Venkel & vijgenblad
Velouté van baars & venkel

HOOFDGERECHTEN

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

Knolselderij & truffel 🍂 50
Waterkers & andoorn
Sabayon van Oude Geuze

Wildzwijn & paling 55
Mirabellen & sjalot taart
Pittige jus

Kreeftenstaart ‘en cocotte lutée’ 65
Vijgenblad, truffel & aardappel
Gecorseerde bisque met anijs & citrus

KAAS EN/OF DESSERT

Selectie van **“in blad”** gerijpte kazen 18
Vanilleboter & brioche

Chocolade 18
Kweeper, guajillo & witte chocoladejus

A LA CARTE
BLAD VOOR
DE MOND



Bij dit menu serveren wij een volledig afgestemd non-alcoholische pairing. Spannend, exclusief en verrassend.

Divin Sauvignon Blanc
Loire, Frankrijk

Muri Koji Rice
Kopenhagen, Denemarken

Roots Divino Vermouth Rosso
Griekenland

Étiquette Chardonnay ‘Smooth and Buttery’
Kopenhagen, Denemarken

Feral Black Pepper, Thyme & Oak ‘N°3 Red’
Dolomieten, Frankrijk

Pacory ‘Le petiot Jus de Poire’
Normandië, Frankrijk

Minimaal twee gerechten per gast te bestellen.





COLLECTIE
NAJAAR 2025



BLAD
VOOR DE
MOND

COLLECTIE
OMNIVOOR

GUSTATIO

Onze grissini, aangezuurde room & rode kool
Noordzeevis, taco & gerookte forelkuit
"Barquette" eendenborst, kastanje & witte aardbei
Sint Jacobs mossel & citrus

MENSAE PRIMAE

Collectie "najaar"

Groenteboeket "najaar"© Signatuur Leon Mazairac
"Clear mushtail" & Madeira
Crisp roll "zwam", Madras & rozenblad

Zeebaars ★

Venkel & vijgenblad
Velouté van baars & venkel

Inter mezzo

Zeeuwse oester, Gieser Wildeman, beurre blanc
& Daurenki kaviaar

Agnolotti & porcini

Aleppo-peper,ricotta,bergamot & kamille

Wildzwijn & paling

Mirabellen & sjalot taart
Pittige jus

MENSAE SECUNDAE

Selectie van "in blad" gerijpte kazen ★★

Vanilleboter & brioche

Chocolade

Kweeper,guajillo & witte chocoladejus

COLLECTIE
VIS NOCH VLEES

GUSTATIO

Onze grissini, aangezuurde room & rode kool
Taco, rettich, jalapeño & radicchio
"Barquette" herfstprei, kastanje & zeesla
Pompoen, "Dik Trom" erwten & gerijpte sojasaus

MENSAE PRIMAE

Collectie "najaar"

Groenteboeket "najaar"© Signatuur Leon Mazairac
"Clear mushtail" & Madeira
Crisp roll "zwam", Madras & rozenblad

Brussels grondwitloof B.G.A. ★

In vette jus gegaard met gerookte platte kaas
Vinaigrette van ingelegde sering

Intermezzo

Aardappel & Cox-appeltjes "Russe"
& kaviaar

Agnolotti & porcini

Aleppo-peper,ricotta,bergamot & kamille

Knolselderij & truffel

Waterkers & andoorn
Sabayon van Oude Geuze

MENSAE SECUNDAE

Selectie van "in blad" gerijpte kazen ★★

Vanilleboter & brioche

Chocolade

Kweeper,guajillo & witte chocoladejus

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.

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



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

*Spannende non-alcoholische pairing i.p.v. wijnarrangement.