



ZOMER 2025
HELIOS

COLLECTIE
HELIOS

Welkom in de zon,

Deze zomer laten wij ons in Restaurant Karel 5 leiden door Helios – de zonnegod die elke ochtend zijn vurige strijd wagen aanspant om licht, leven en kleur over de wereld te spreiden. Samen met mijn team in de keuken en bediening nemen we u graag mee in die zonnige beweging.

Onze nieuwe kaart is een ode aan de zomer: aan het gevoel van vernieuwing, de kracht van zelfvertrouwen, gulheid en die bruisende ambitie die juist in dit seizoen volop stroomt.

We werken met ingrediënten die hun hoogtepunt vinden in het zonlicht. Denk aan tomaten en aardbeien – rijp, zinde rend van smaak. We combineren wilde groene kruiden met zomerse Vermouth tot verfrissende accenten. We eren de zee met pladijs, een elegante zomervis die perfect past in de lichte, frisse signatuur van dit menu.

Onze gerechten zijn verfijnd, maar altijd in balans met een voud. Net als Helios bewegen we met flair en precisie, zonder overdaad. Alles wat u proeft is doordacht, met liefde bereid en zorgvuldig uitgeserveerd door een team dat trots is op zijn ambacht.

Laat deze kaart u inspireren om het licht op te zoeken – in smaak, in sfeer, in samenzijn.

**Wij wensen u een mooie zomerse ervaring bij Karel 5.
– Leon Mazairac Jent van Cappelle & brigade**



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

VOORGERECHTEN

Collectie “Helios” 🌞 45
Groenteboeket “Zomereditie” ©
Heldere tomaat, witte aardbei &
Nederlandse wasabi Honingraat,
platte kaas & zwarte olijf

Eendenlever “Lucullus” 65
Romaine sla, tartaar van langoustine &
Kaviaar Daurenki® Tsar Impérial™ van
Petrossian Parijs

Tartaar slagerij van Beek, Kanaalstraat 45
Paardentartaar met Mirasol peper & sour corn

Beekridder gepekeld & gekonfijt ★ 45
Buik als spek & Sauce Vin Jaune

HOOFDGERECHTEN

Gepocheerde zeetong 55
Grijze garnaltjes, aardappel & karnemelk

Artisjok “geroosterd” 🌞 50
Sjalot, raapjes & jonge kriel “Vette jus” met
zwarte truffel & oude sherryazijn

Ossenhaas van meesterslager ter Weele 55
Beurre Montpellier, “Vette jus” Bordelaise
& warmoes

Kreeftstaart ‘en cocotte lutée’ 65
Vijgenblad, gecorseerde bisque met anijs & citrus

KAAS EN/OF DESSERT

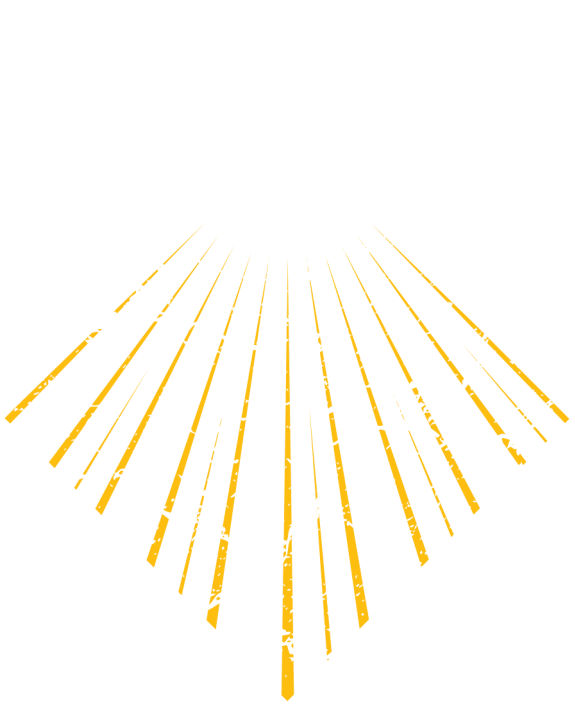
Kazen van kaasmeester Van Tricht 18
Selectie van vijf kazen uit Nederland & België

Bisquitmetframboos&tomaat 18
Crème chiboust & ijs van dragon

Café Glacé klassiek geserveerd 15
The Village Utrecht cold-brew koffie
& crème Chantilly

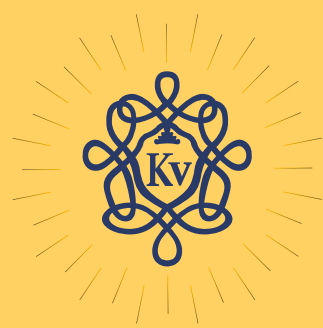
A LA CARTE

HELIOS



Bij dit menu serveren wij een volledig afgestemd
nonalcoholische 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



COLLECTIE
HELIOS

COLLECTIE
OMNIVOOR

GUSTATIO

Groene peperaioli, amarant & grissini
"Crisp" brandade & gerookte snoekkuit
Oester ijzerkruid & zolderspek Zeeuwse
mosseltjes "Deluxe"

MENSAE PRIMAE

Collectie "Helios"

Groenteboeket "Zomereditie" © Heldere tomaat,
witte aardbei & Nederlandse wasabi Honingraat,
platte kaas & zwarte olijf

Beekridder gepekeld & gekonfijt ★

Buik als spek & Sauce Vin Jaune

Intermezzo

Huzarensalade van kalfszwezerik & kalfstong Kaviaar
Daurenki® Tsar Impérial™ van Petrossian Parijs

Pladijs, artisjok & inktvis

Garnaaltjes & Noordzee consommé

Ossenhaas van meesterslager Ter Weele

Beurre Montpellier, "Vette jus" Bordelaise & warmoes

MENSAE SECUNDAE

Kazen van kaasmeester Van Tricht ★★

Selectie van vijf kazen uit Nederland & België

Biscuit met framboos & tomaat

Crème chiboust & ijs van dragon

COLLECTIE
VIS NOCH VLEES

GUSTATIO

Groene peper aioli, amarant & grissini "Crisp" jonge
bospeen brandade & boekweit Marigold eitje
"ravigote van zomergroen" "Krop sla" edelgist,
plankton mayonaise & amandelen

MENSAE PRIMAE

Collectie "Helios"

Groenteboekje "Zomereditie" © Heldere tomaat,
witte aardbei & Nederlandse wasabi Honingraat,
platte kaas & zwarte olijf

Celtuce & courgettebloem ★

Belgische saffraan & blanke botersaus

Intermezzo

Parmentier van hooikaas met Szechuan uit de
Romeinse vleugel, Sorbet van krieken

Zomerse ravioli

Gebrande aubergine & ricotta, Zilde plantenboter

Artisjok "geroosterd"

Sjalot, raapjes & jonge kriel "Vette jus" met
zwarte truffel & oude sherryazijn

MENSAE SECUNDAE

Kazen van kaasmeester Van Tricht ★★

Selectie van vijf kazen uit Nederland & België

Biscuit met framboos & tomaat

Crème chiboust & ijs van dragon

KAREL 5 FILOSOFIE

We werkendagelijksmet 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.