



# 3/4 gangen menu hoofdgerecht Amstel Hotel

THE DYLAN | JOHANNES | AMSTEL HOTEL | THE GRAND

3 gangen menu € 110,-

4 gangen menu € 133,-

Zoute/ en kaaskoekjes van banketbakker Huize van Wely en luxe noten van Gotjé

## Voorgerechten – Occo – The Dylan Hotel

### Caesar salade

Romaine sla / gebakken gamba's / ei / croutons / ui / Parmezaanse kaas

### Tonijn

Zwarte knoflook / sugar snaps / taugé / sinaasappel / ponzu

### Witte asperge soup

Romige soep / Hollandse garnalen / daslook olie

### Zeeuwse oesters

Supplement € 6,-

de Oesterij, Yerseke, Citroen / mignonette saus 6 stuks

### "Barbabietola" biet

Champignon / ingelegde bramen / gerookte amandel / rode port

### Witte asparges flamande

Brabantse wal / Beemsterlant's ham / kriel aardappel / ei / peterselie / boter

### Steak tartare

Nederlands "Holsteiner" bavette / Pan cristal

### Jamon Iberico Bellota

#### Guijuelo & pan con tomate

Supplement € 6,-

Gesneden Spaanse Iberico ham / brood / tomaat

### Torchon

Supplement € 6,-

Eendenlever / brioche / vijgencompote / frisée sla

### Kaviaar van House of Caviar, Imperial selection

Blini's / zure room / sjalot / ei / peterselie / kappertjes

\* Supplement: 10 gram € 55 / 30 gram € 160 / 50 gram € 265,-

## Tussengerechten – Restaurant Johannes

Supplement € 23,- (Woensdag t/m zondag)

### Oesters creuse

Supplement € 6,-

6 oesters / Citroen / Wijnazijn en sjalot

---

### Charcuteri

Pata negra / Fuet / Salchichon iberico / Olives /  
Tomato tapenade

---

### Tomaten

Groen kruiden / Gember / Rode ui

---

### Bloemkool

Amandel / Uien / groente demi/glace

---

### Gerookte zalm

Dilletopjes / Komkommer / Gezouten citroen

---

### Rendang

Madeira / Ui / Aardappel

---

### Terrine eendenlever

Supplement € 6,-

Brioche / Aceto balsamico / Apple

---

### Buikspek

Gember / citroengras / Wortel

---

### Lam

Aubergine / Paprika / Kervel

---

### Tonijn

Grapefruit / zoetzure komkommer / Dragon

---

## Hoofdgerechten – Amstel Hotel Restaurant

### Beluga linzen

Aardappel / truffe

---

### Runderwang

Zuurkool / cevennen ui / rode kool

---

### Tomaten risotto

Tomaat / parmezaanse kaas – spinazie

---

### Kabeljauw

Seizoensgroenten / hollandaisesaus

---

### Tournedos

Supplement € 10,-

Seizoensgroenten / Zoete aardappel / Rode wijn  
jus

---

### Vis ravioli

Supplement € 19,-

Wortel / groene asperges / champagne sabayon

---

### Gepocheerde tongfilet

Supplement € 17,-

Courgette / kreeft

---

## *Bijgerechten*

**Frites uit zuyd** € 8,00

Truffelmayonaise

---

**Zoete aardappel friet** € 8,00

Parmezaan / limoenmayonaise

---

**Frisse salade** € 7,00

---

## *Nagerechten – Bridges – The Grand*

**Rabarber**

Kriekenbier / Hibiscus / Vanille

---

**Mascarpone en hazelnootpraliné mousse,  
koffie parfait, mandarijn en cacaonibs**

---

**Peren compôte met boekweitcrumble en  
mousse van pure chocolade**

---

**Kaasselectie van fromagerie L'Amuse in Ijmuiden**

---

**Hollandse toffeepudding met donker bier, truffel  
en sorbet van bloedsinaasappel**

---

**Pure chocolade met duindoorn, mokka en  
mandarijn**

---

## *Café Complet*

**Koffie en thee**

Espresso, lungo, cappuccino of thee met  
bonbons van patisserie Pompadour

---

Menu prijs inclusief kosten om servies terug te brengen naar de restaurants.

Tot en met 8 gasten, maximaal 4 verschillende gerechten à la carte.

Van 9 tot en met 12 gasten, maximaal 3 verschillende gerechten à la carte.

Meer dan 12 gasten, maximaal 3 verschillende gerechten, keuze per persoon 48 uur vooraf.

Prijzen en wijzigingen onder voorbehoud.