



3/4 gangen menu hoofdgerecht restaurant Johannes

THE DYLAN | JOHANNES | JOHANNES | AMSTEL HOTEL

3 gangen menu € 105

4 gangen menu € 127

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

Voorgerechten – Occo – The Dylan Hotel

Caesar salad

Salade / gebakken gamba's / ei / croutons / ui /
Parmezaanse kaas

Witlof

Romige soep / Sint Jakobsvrucht /
Gebrande boter

Biet

Geroosterd / Gepocheerd ei / Amsterdamse
schapenkaas / Walnoot

Steak tartaar

"Holsteiner" bavette / Pan cristal

Jamon iberico bellota guijuelo & pan con tomate

Supplement € 6

Gesneden Spaanse Iberico ham / brood / tomaat

Langoustine

Supplement € 6

Rauw / limoen / sesam / druif / koriander /
gepofte mais

Zeeuwse oesters

Supplement € 6

de Oesterij, Yerseke Citroen / mignonette saus 6
stuks

Kaviaar van Akef, Imperial selection

Perzische kaviaar/ zure room / sjalot / ei /
peterselie / kappertjes

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

Tussengerechten – Restaurant Johannes

Supplement € 22 (Woensdag t/m zondag)

Oesters creuse

Supplement € 5

6 oesters / Citroen / Wijnazijn en sjalot

Charcuteri

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

Asperge

Daslook / Radijs / Citrus

Doperwten

Groene kruiden / paddenstoelen / Rode ui

Zalm

Dilletopjes / Komkommer / Gezouten citroen

Hoofdgerechten – Restaurant Johannes

Vangst van de dag

Wisselende vis / Seizoensgebonden garnituur

Knolselderij

Groente demi-glace / Ui / Peterselie wortel

Lam

Aubergine / Paprika / Kervel

Rendang

Madeira / Ui / Aardappel

Terrine eendenlever

Supplement € 8

Brioche / Aceto balsamico / Apple

Leng

Venkel / Lamsoor / Sjalot

Kabeljauw

Courgette / Tomaat / Romanesco

Poulet noir

Morrille / Mais / Paddenstoelen

Tournedos

Supplement € 8

Eendenlever / Aardappel / Madeira

Zeetong

Supplement € 35

Eigen jus / citroen / Peterselie

Bijgerechten

Friet € 6
Mayonaise

Nagerechten – Amstel Hotel Restaurant

Mille Feuille
Appel / Beurre noisette ijs

Banoffe Brûlée
Gember kokos sorbet

Crème Brûlée
Pistache / Amaretto ijs

Kaas Plateau Supplement € 5
Selectie van Nederlandse Kazen

Chocolade Cremeux
Framboos sorbet / Kaffir schuim

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.