



3/4 gangen menu hoofdgerecht restaurant Johannes

THE DYLAN | JOHANNES | JOHANNES | AMSTEL HOTEL

3 course menu € 105,-

4 course menu € 127,-

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

Voorgerechten – Occo – The Dylan Hotel

Caesar salade

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

Gerookte "Label Rouge" zalm

Salsa verde / rettich / Granny Smith / gezouten citroen

Witlof soep

Coquille / gebrande boter

Zeeuwse oesters

Supplement € 6,-

de Oesterij, Yerseke, Citroen / mignonette saus 6 stuks

"Barbabetola" biet

Champignon / ingelegde bramen / gerookte amandel / rode port

Steak tartare

Nederlands "Holsteiner" bavette / Pan cristal

Jamon Iberico Bellota

Supplement € 6,-

Guijuelo & pan con tomate

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 € 22,- (Woensdag t/m zondag)

Oesters creuse Supplement € 5,-

6 oesters / Citroen / Wijnazijn en sjalot

Charcuteri

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

Tomaten

Groen kruiden / Gember / Rode ui

Roodbaars

Bleekselderij / Dille / Druif

Gerookte zalm

Dilletopjes / Komkommer / Gezouten citroen

Rendang

Madeira / Ui / Aardappel

Terrine eendenlever Supplement € 5,-

Brioche / Aceto balsamico / Apple

Pompoen ravioli

Paddenstoelen / geitenkaas / Lavas

Gegrilde zalm

Ponzu / Hollandaise / Venkel

Wilde haas

Pastinaak / Zilverui / Witlof

Hoofdgerechten

Vangst van de dag

Wisselende vis / Seizoensgebonden garnituur

Knolselderij

Groente demi-glace / Ui / Peterselie wortel

Hert

Kastanje / Knolselderij / Peer

Tournedos Supplement € 8,-

Eendenlever / Aardappel / Madeira

Zeetong Supplement € 35,-

Eigen jus / citroen / Peterselie

Bijgerechten

Friet € 6,-
Mayonaise

Nagerechten – Amstel Hotel Restaurant

Vanille crème brûlée

Vanille roomijs

Kastanjemousse

Hazelnootpraliné / mandarijn / roomijs van wintertruffel

Gepocheerde peer

Miso / yuzu / port / gember

Banoffe Brûlée

Gember kokos sorbet

Kaas Plateau

Notenbrood / rode bessenjam

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.