



## 3/4 gangen menu hoofdgerecht restaurant Johannes

THE DYLAN | JOHANNES | JOHANNES | AMSTEL HOTEL

3 gangen menu € 110,-

4 gangen menu € 132,-

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

---

### **Banoffe Brûlée**

Gember kokos sorbet

---

### **Kastanjemousse**

Hazelnootpraliné / mandarijn / roomijs van wintertruffel

---

### **Kaas Plateau**

Notenbrood / rode bessenjam

---

### **Gepocheerde peer**

Miso / yuzu / port / gember

---

## *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.