



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

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

"Barbabetola" biet

Champignon / ingelegde bramen / gerookte amandel / rode port

Witte asperges 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

Cerookte zalm

Dilletopjes / Komkommer / Gezouten citroen

Rendang

Madeira / Ui / Aardappel

Terrine eendenlever

Supplement € 6,-

Brioche / Aceto balsamico / Apple

Lam

Aubergine / Paprika / Kervel

Tonijn

Grapefruit / zoetzure komkommer / Dragon

Buikspek

Gember / citroengras / Wortel

Hoofdgerechten

Vangst van de dag

Wisselende vis / Seizoensgebonden garnituur

Knolselderij

Groente demi-glace / Ui / Peterselie wortel

Kalf

Wortel / aardappel / Garam masala

Tournedos

Supplement € 6,-

Eendenlever / Aardappel / Madeira

Zeetong

Supplement € 35,-

Eigen jus / citroen / Peterselie

Bijgerechten

Friet

€ 6,-

met Mayonaise

Nagerechten – Amstel Hotel Restaurant

Vanille Crème Brûlée

Vanille roomijs

Classic Baked Alaska

Brownie / vanille-ijs / bosvruchten

Pavlova

Ananas / makrut / limoenijs

Chocolade Crémeux

Bloedsinaasappel / matcha-ijs / sinaasappelcake

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.