



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

Heilbot

Ceviche / mango / paprika / koriander / cashewnoten / rozenwater

Zeeuwse oesters

Supplement € 6,-

de Oesterij, Yerseke, Citroen / mignonette saus 6 stuks

Steak Tartare

"Holsteiner" bavette / Pan cristal

Supplement € 6,-

Paté en croûte

"Beemsterlants" varken / pistache / Madeira / cornichons / mosterd

Jamon iberico bellota guijuelo & pan con tomate

Supplement € 6,-

Gesneden Spaanse Iberico ham / brood / tomaat

Burrata (V)

Tomaat / burrata / basilicum / San Mauro olijfolie

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

Kabeljouw

Groene curry / Citrus / Komkommer

Zalm

Dilletopjes / Komkommer / Gezouten citroen

Hoofdgerechten – Restaurant Johannes

Vangst van de dag

Wisselende vis / Seizoensgebonden garnituur

Knolselderij

Groente demi-glace / Ui / Peterselie wortel

Entrecote

Pastinaak / Artisjok / Zwarte knoflook

Rendang

Madeira / Ui / Aardappel

Terrine eendenlever

Supplement € 8,-

Brioche / Aceto balsamico / Apple

Wortel

Paddenstoelen / Amandel / Peterselie

Mosselen

Fennel / Tomaat / Bleekselderij

Langoustine

Buikspek / Pompoen / Chantarel

Tournedos

Supplement € 8,-

Eendenlever / Aardappel / Madeira

Zeetong

Supplement € 35,-

Eigen jus / citroen / Peterselie

Bijgerechten

Friet € 6,-
Mayonaise

Nagerechten – Amstel Hotel Restaurant

Aardbei
Appel / Beurre noisette ijs

Banoffe Brûlée
Gember kokos sorbet

Rozemarijn crème Brûlée
Hüttenkäse-ijs

Kaas Plateau
Varierende kazen

Donkere chocolademousse
Gekarameliseerde witte chocoladekruimel /
Yoghurt / Vlierbloesemij

Matcha cheesecake
Mangocoulis / Verse bessen

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.