

Menu €125,-



CLASSIC BOAT DINNERS

Zoute- en kaaskoekjes van Holtkamp en luxe noten van Gotjé
Savoury biscuits from Holtkamp and quality nuts from Gotjé

Starters, Occo at The Dylan Hotel

Caesar salade met gebakken gamba's, ei, knoflook croûtons, ui, Parmezaanse kaas
Caesar salad with roasted shrimps, egg, garlic croutons, onion, parmesan cheese

Zeeuwse creuses III met citroen en rode wijnazijn
Dutch pacific oysters with lemon and red wine vinegar

Forel, avocado, geroosterde kokosnoot, lente ui, gerookte paprika
Trout, avocado, toasted coconut, spring onion, smoked paprika

Biet, yoghurt, gezouten citroen, sesam
Beetroot, yoghurt, preserved lemon, sesame

Eendenborst, Haricots verts, tomaat, ingelegde ui, mierikswortel, hangop
Duck breast, French beans, pickled onion, horseradish, curd

Runder tartar, pan cristal, salade
Beef tartare, pan cristal, salad

Romige knolselderij soep, rillettes, crouton, ui, bladselderij
Creamy celeriac soup, rillettes, crouton, onion, celery

Chinese Oscietra, blini, ei, peterselie, sjalot, crème fraiche, 10 gram Suppl. € 60,-

Suppl. 30 grams € 165,- / Suppl. 50 grams € 270,-

Chinese Oscietra, blini, egg, parsley, shallot, sour cream, 10 grammes Suppl. € 60,-

Suppl. 30 grams € 165,- / Suppl. 50 grams € 270,-

Intermediate course, Restaurant Johannes Suppl. € 19,-

Tonijn Tuna	Prei Appel Bergamot Leek Apple Bergamot
Langoustine Langoustine	Spitskool Pijnboompit Pompoen Oxheart cabbage Pine nuts Pumpkin
Zalm Salmon	Dilletopjes Olijf Gezouten citroen Supplement 10 gram Baeri kaviaar Suppl. € 20,- Dill tops Olive Preserved lemon Supplement 10 grams of Baeri caviar Suppl. € 20,-
Cœur de bœuf Cœur de bœuf	Basilicum Kropsla Parmezaan Basil Butterhead lettuce Parmesan
Hert Venison	Consommé Kweeper Sesam Consommé Quince pear Sesame
Gerookte eendenborst Smoked duck breast	Eendenlever Aceto balsamico Hazelnoot Duck liver Aceto balsamico Hazelnut

Main course, La Rive at the Amstel Hotel

Zeebaars Sea bass	Fregola, bottarga, ansjovis Fregola, bottarga anchovy
Snoekbaars Pike perch	Zuurkool, aka miso, ananas Sauerkraut, aka miso, pineapple
Langoustine Langoustine	Pompoen, kalamansi, schaaldieren Pumpkin, calamansi, crustacean
Rundersukade Braised beef blade	Eendenlever sinaasappel, witlof Duckliver orange, belgian endive
Reerug Filet of venison	Paddenstoelen, kastanje, veenbessen Mushrooms, chestnut, cranberry
Anjou duif Anjou pigeon	Rode biet, appelbalsamico, specerijen Red beetroot, apple balsamic, spices
Wagyu tri tip steak Wagyu tri tip steak	Artisjok, shortrib, laurier Suppl. € 25,- Artichoke, shortrib, bay leaf

Dessert, Bridges at The Grand

Kaas selectie

Kazen van fromagerie l'amuse in ijmuiden

Cheese selection

cheese selection from fromagerie l'amuse in ijmuiden

Herfstwandeling

Karnemelkparfait, boomstam van 5 spices ganache, groene spong cake en enokicrème

Back to the forest

Buttermilk parfait, ganache of 5-spices, green sponge cake, enoki mushroom cremeaux

Praline choux

Honingkoekje, praliné choux, kalamansigel, vijgensorbet, Praliné crunch, limoen crème

Praline choux

Honey cookie, praline choux, calamansi crème, fig sorbet, praline crunch, lime cream

Framboos & Verveen

Framboos mousse, framboos gelatine, witte chocolade ijs, verveen crumble, verveen crème Suisse

Raspberry & Verveen

Raspberry mousse, raspberry gelatin, white chocolate ice cream, verveen crumble, verveen crème Suisse

Café complet

Espresso, lungo, cappuccino of thee met bonbons van patisserie Kuyt

Espresso, lungo, cappuccino or tea with chocolates from confectionery Kuyt

Verrassing

Surprise

Maximaal 6 hoofdgerechten à la carte.

Meer dan 12 gasten, maximaal 2 of 3 gerechten per gang in overleg met de chefs, keuze en aantallen 48 uur vooraf.

Maximum 6 main courses à la carte.

Over 12 guests maximum 2 or 3 dishes per course in consultation with the chefs, choice and amount 48 hours in advance.