

Menu €130,-



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 salad, gebakken gamba's of hoender, ei, knoflook croupons, ui, Parmezaan
Caesar salad, roasted prawns or chicken, egg, garlic croupons, onion, Parmesan

Gerookte IJslandse heilbot, zonnebloempitten, zure room, sinaasappel
Tomasu "sweet spicy" sojasaus
Smoked Iceland halibut, sunflower seeds, sour cream, orange,
Tomasu "sweet spicy" soy sauce

Egg Alaska, brioche, King crab, gepocheerd ei, Hollandaisesaus, cayenne
Egg Alaska, brioche, King crab, poached egg, Hollandaise sauce, cayenne Suppl. € 11,-

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

Romige witte aspergesoep, daslook, Hollandse garnalenkroketjes
Creamy white asparagus soup, ramson, grey shrimp croquettes

Bietensalade, Dikhoeve jonge schapenkaas, walnoten, gepocheerd ei
Beetroot salad, fresh sheep cheese, walnuts, poached egg

Witte asperges, gekookte ham, krielaardappel, ei, peterselie, boter
White asparagus, ham, young potatoes, egg, parsley, butter Suppl. € 6,-

MRIJ steak tartaar, pan cristal
MRIJ steak tartare, pan cristal

Eendenlever terrine, vijg, geroosterde hazelnoot, bieslook, brioche
Duck liver terrine, fig, roasted hazelnuts, chives, brioche Suppl. € 10,-

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,-

Makreel Mackerel	Avocado Yoghurt Appel Avocado Yogurt Apple
Canner-kreeft Canner lobster	Zeevenkel Brioche Witte asperge Sea fennel Brioche White asparagus
Harder Mullet	Kervel Gerookte aardappel Bouillabaisse Chervil Smoked potato Bouillabaisse
Zalm Salmon	Dilletopjes Olijf Gezouten citroen Supplement 10 gram kaviaar Suppl. € 20,- Dill tops Olive Preserved lemon Supplement 10 grams of caviar Suppl. € 20,-
Varkenswang Pork cheek	Artisjok Walnoot Aceto balsamico Artichoke Walnut Aceto balsamico
Cœur de bœuf Cœur de bœuf	Basilicum Tomaat Parmezaan Basil Tomato Parmesan
Gerookte eendenborst Smoked duck breast	Eendenlever Aceto balsamico Hazelnoot Duck liver Aceto balsamico Hazelnut

Main course, La Rive at the Amstel Hotel

Dégustation de Jardin du Printemps
Dégustation de Jardin du Printemps

Asperges, Kreeft, Morilles, Hollandaise
Asparagus, Lobster, Morels, Hollandaise

Wilde zeebaars
Wild Seabass

Tarbot
Turbot

Kamper Lam **Aubergine, Raz-el-Hanout**
Kamper Lamb Eggplant, Raz-el-Hanout

Parelhoen
Guinea Fowl

Blackmore Farm Wagyu Flank Steak **Asperge Pertuis, Morilles** Suppl. € 25,-
Blackmore Farm Wagyu Flank Steak Asperge Pertuis, Morilles

Dessert, Bridges at The Grand

Kaas selectie **Kazen van fromagerie l'amuse in ijmuiden**
Cheese selection cheese selection from fromagerie l'amuse in ijmuiden

Aardbei **Mousse van witte chocolade venkel, aardbei sorbet, limoen**
Strawberry **meringue, dille-limoen dressing**
White chocolate fennel mousse, strawberry sorbet
lime meringue, dill lime dressing

Karamel **Pijnboompitijs, koffie macaron, karamelcrème, gember**
caramel pine nut ice cream, coffee macaroon, caramel cream
ginger

Cheesecake **Bosbessensorbet, kaneel crumble, lavendel bosbessengel**
Cheesecake Blueberry sorbet, cinnamon crumble, lavender blueberry gel

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 6 gasten maximaal keuze uit 4 hoofdgerechten,
meer dan 8 gasten vooraf keuze en aantal hoofdgerechten in overleg met de chef..**
Maximum 6 guests à la carte, over 6 guests maximum choice of 4 main courses,
over 8 guests choice and amount of main courses in advance in consultation with the chef.