

Menu

€65,-



CLASSIC BOAT DINNERS

Restaurant Occo at The Dylan

Luxe noten van Gotjé
Luxury nuts from Gotjé

STARTER

CAESAR SALAD

Gebakken gamba's of hoender / ei / knoflook croûtons / ui / Parmezaan
Roasted prawns or chicken / egg / garlic croûtons / onion / Parmesan

LOX

Gemarineerde zalm / Opperdoezer ronde aardappel / yoghurt / bieslook
Marinated salmon / "Opperdoezer ronde" potatoes / yoghurt / chives

BURRATA

Tomaat / burrata / basilicum / San Mauro olijfolie
Tomatoes / burrata / basil / San Mauro olive oil

MAIN COURSE

ZEEBAARS

Risotto / tomaat / groene asperge / oude Goudse kaas / romige kreeftensaus
Risotto / tomato / green asparagus / aged Gouda cheese / creamy lobster sauce

'POULET NOIR' HOENDER / FARMHOUSE CHICKEN

Borst / cantharellen / doperwtten / bospeen / saus van droge Sherry
Breast / girolles / green peas / carrot / dry Sherry sauce

BLOEMKOOL / CAULIFLOWER

Geroosterd / harissa / anijschampionns / mint / olijf / sinaasappel
Roasted / harissa / horse mushroom / mint / olive / orange

DESSERT

ETON MESS"

Aardbeien, mint, hangop, merengue
Strawberry, mint, curd, merengue

RIJSTENPUDDING / RICE PUDDING

Mango, kokos, gepofte rijst, passievrucht, koriander
Mango, coconut, puffed rice, passion fruit, coriander

Koffie en thee met roomboterkoekjes van Holtkamp
Coffee and tea with rich butter cookies from Holtkamp

*including bringing back the china to the restaurant

*inclusief kosten om servies terug te brengen naar het restaurant.