

Menu €90,-



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 croûtons / ui / Parmezaan
Roasted prawns or chicken / egg / garlic croûtons / onion / Parmesan

NICOISE SALAD

Gebakken tonijn / ei / haricots verts / ansjovis / aardappel / olijf
Seared tuna / egg / French beans / anchovy / potatoes / olives

LOX

Gemarineerde zalm / Opperdoezer ronde aardappel / yoghurt / bieslook

10 gr Chinese Imperial caviar Suppl. € 60,-

Marinated salmon / "Opperdoezer ronde" potatoes / yoghurt / chives

10 gr Chinese Imperial caviar Suppl. € 60,-

OESTERS / OYSTERS

Suppl. € 7,-

Zeeuwse "creuses special HK 46" oesters met citroen en mignonette saus
Dutch "creuses special HK 46" oysters with lemon and mignonette sauce

BURRATA

Tomaat / burrata / basilicum / San Mauro olijfolie

Tomatoes / burrata / basil / San Mauro olive oil

MRIJ STEAK TARTARE, Pan cristal

KALFSTONG / VEAL TONGUE

Spinazie salade / Amsterdamse jonge schapenkaas / mosterd / hazelnoot
Spinach salad / young Dutch sheep cheese / mustard / hazelnut

UDON NOODLE SOUP

uw keuze uit peking eend / gamba / tofu

your choice peking style duck / gamba / tofu

Chinese Oscietra / blini / ei / peterselie / sjalot / crème fraîche

Chinese Oscietra / blini / egg / parsley / shallot / sour cream

Suppl. 10 gram – 60.00 / 30 gram – 165.00 / 50 gram – 270.00

Intermediate course, Restaurant Johannes Suppl. € 19,-

Zalm Salmon	Dilletopjes Komkommer Gezouten citroen Supplement 15 gram kaviaar Suppl. € 30,- Dill tops Cucumber Preserved lemon Supplement 15 grams of caviar Suppl. € 30,-
Makreel Mackerel	Gerookte Crème Fraîche Tomaat Komkommer Smoked Creme Fraiche Tomato Cucumber
Zalmforel Salmon trout	Aubergine Pijnboompit Forelkuit Eggplant Pine nuts Trout caviar
Bloemkool Cauliflower	Kerrie Amandel Cantharelles Curry Almonds Chantarelles
Coeur de Boeuf Coeur de Boeuf	Tomaat Basilicum Mozzarella Tomato Basil Mozzarella
Varkenswang Pork Cheek	Wortel Mosterd Zilverui Carrot Mustard Pickled onion
Terrine Eendenlever Terrine Duckliver	Rode biet Aceto balsamico Hazelnoot Beetroot Aceto balsamico Hazelnut
Wild zwijn Wild boar	Artisjok Champignon Hazelnoot Artichoke Mushrooms Hazelnut

Main course, Restaurant Johannes

Zeetong Dover sole	Peterselie Braadjus citroen Parsley Butter gravy Lemon suppl. € 15,-
Vangst van de dag Catch of the day	Wisselende vis Seizoensgebonden garnituur Daily changing fish Seasonal vegetables
Spitskool Oxheart Cabbage	Kokos Wortel Kerry Coconut Carrot Curry vega
Ravioli Ravioli	Camembert Seizoensgebonden groenten Camembert Seasonal vegetables

Wilde Eend
Wild Duck

Pruim | Aardappel | Biet
Plums | Potato | Beetroot

Tournedos
Tournedos

Eendenlever | Aardappel | Madeira
Duckliver | Potato | Madeira suppl. € 7,-

Dessert, Bridges at The Grand

KAASSELECTIE
CHEESE SELECTION

Kaasselectie van Fromagerie L'Amuse in IJmuiden
Cheese selection from Fromagerie L'Amuse in IJmuiden,
The Netherlands

PURE CHOCOLADE
DARK CHOCOLATE

Framboos | Vanille | Karamel
Raspberry | Vanilla | Caramel

PEER
PEAR

Amandel | Citroen | Roos
Almond | Lemon | Rose

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 5 verschillende hoofdgerechten à la carte.
Meer dan 12 gasten, maximale keuze 3 gerechten per gang, keuze en aantal 48 uur vooraf.
Maximum 5 different main courses à la carte.
More than 12 guests, maximum 3 main courses, choice and amount 48 hours in advance.