

Menu €90,-



CLASSIC BOAT DINNERS

Zoute- en kaaskoekjes van banketbakker Huize van Wely en luxe noten van Gotjé
Savoury biscuits from confectionary “Huize van Wely” 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

ZALM / SALMON

Rauw gemarineerd / zoete aardappel / koffie / snijboon / avocado
Raw / sweet potato / coffee / string beans / avocado

GROENE ASPERGES / GREEN ASPARAGUS

Geroosterd / gepocheerd ei / Parmezaanse kaas
Roasted / poached egg / Parmesan cheese

ARTISJOK / ARTICHOKE

Romige soep / Sint Jacobsvruchten / gebruikte boter
Creamy soup / scallops / beurre noisette

JAMON IBERICO BELLOTA ADMIRACION & PAN CON TOMATE

Gesneden Spaanse Iberico ham / brood / tomaat Suppl. € 7,-
Sliced Spanish Iberico ham / bread / tomato

ZEEUWSE OESTERS, DUTCH OYSTERS, de Oesterij, Yerseke Suppl. € 7,-

Citroen / mignonette saus 6 stuks, Lemon / mignonette sauce 6pcs

MRIJ STEAK TARTARE, Pan cristal

KAVIAAR / CAVIAR by Akef, Persian caviar

IMPERIAL SELECTION

Supplement, 10 gram 55.00 // 30 gram 160.00 // 50 gram 265.00

Blini's / zure room / sjalot / ei / peterselie / kappertjes

Blini / sour cream / shallot / egg / parsley / capers

Intermediate course, Restaurant Johannes Suppl. € 19,-

Schol Plaice	Venkel Dragon Koolrabi Fennel Terragon Kohlrabi	
Zalm Salmon	Dilletopjes Komkommer Gezouten citroen Dill tops Cucumber Cured lemon	
Heilbot Halibut	Pompoen Kastanjechampignon Vadouvan Pumpkin Mushroom Vadouvan	
Coeur de Boeuf Coeur de Boeuf	Mozzarella Sjalot Kervel Mozzarella Shallot Chervil	
Gepofte aardpeer Jerusalem artichoke	Walnoot Pied de mouton Gekarameliseerde aardpeer Walnut Pied de mouton Caramelised Jerusalem artichoke	
Kalfswang Veal cheek	Tomaat Peterselie Sjalot Tomato Shallot Parsley	
Wild zwijn Wild boar	Kastanje Spruit Schorseneer Chestnut Salsify Brussels sprout	
Terrine eendenlever Duckliver terrine	Biet Aceto balsamico Vijg Beetroot Aceto balsamico Fig	Suppl. € 5,- Suppl. € 5,-

Main course, Restaurant Johannes

Vangst van de dag Catch of the day	Wisselende vis Seizoensgebonden garnituur Daily changing fish Seasonal vegetables	
Aubergine Tournedos Eggplant Tournedos	Groente demi-glace Shii-take Groene kool Vegetable demi-glace Shii-take Green cabbage	
Haas Hare	Pastinaak Koffie Kweeper Parsnip Coffee Quince	
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 election from Fromagerie L'Amuse in IJmuiden

Framboos
Raspberry

Yuzu | Vlierbloesem | Oxalis
Yuzu | Elderflower | Oxalis

Kers
Cherry

Pure chocolade | Pistache | Sinaasappel
Dark chocolate | Pistachio | Orange

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 4 verschillende hoofdgerechten à la carte.

Vanaf 8 gasten, maximaal 3 verschillende hoofdgerechten à la carte.

Meer dan 12 gasten, maximale keuze 3 gerechten per gang, keuze en aantal 48 uur vooraf.

Maximum 4 different main courses à la carte.

From 8 guests there is a maximum of 3 different main courses à la carte.

More than 12 guests, maximum 3 main courses, choice and amount 48 hours in advance.