

A la carte diner Restaurant Van de Kaart

€42,50

### Petit Niçoise

Salade met vers gegrilde tonijn, haricot verts, zwarte olijven en kwartelei

### Carpaccio Piemontese

Van biologisch rund met geroosterde walnoten, champignons, truffelmayonaise en hoji blanca olijfolie

### Salade cassoulet

Van gemengde bonen met groente brunoise, Hollandse verse geitenkaas en dressing van groene pepers en lavas



### Bouillabaisse

Klassieke maaltijdsoep met schaal en schelpdieren, seizoen groentes, stokbrood en rouille

### Boeuf Bourguignon

Stoofschotel van rund met bospeen, gekonfijte zilverui, kruimige aardappel en eigen jus

### Ravioli

Van aubergine met gegrilde groentes, gepofte knoflook, Parmezaan en gerookte tomaten consommé



Moorkopsoes met mousse van pure chocolade, karamelsaus en stoofpeer

Selectie van Hollandse kazen met vijgenbrood, walnoten, druiven en appelstroop.

A la carte diner Restaurant Johannes

€ 54,50

### Makreel

Gerookte creme fraiche | Tomaat | Ponzu (friszure saus)

### Coeur de Boeuf

Tomaat | Basilicum | Mozzarella

### Zalm

Dilletopjes | Komkommer | Gezouten citroen



### Wilde Eend

Zuring | Aardappel | Biet

### Vangst van de dag

Wisselende vis | Seizoensgebonden garnituur

### Spitskool (vegetarisch)

Kokos | Wortel | Kerrie

### Ravioli (vegetarisch)

Camembert | Seizoensgebonden groenten



### Kaas

Selectie van Europese kazen | Zoet garnituur

### Pure chocolade

Mousse | Framboos | Limoen

A la carte diner Ambassade hotel | Restaurant Johannes | Restaurant van de Kaart € 64,50

### Salade au chèvre chaud

Gegratineerde geitenkaas | mini vijgen | walnoten | port stroop

### Tartare du saumon

Zalm tartaar | aardappel blini | Keta kaviaar | crème fraîche

### Steak Tartare

Hand gehakt black Angus rundvlees | rauwe eidooier | klassieke garnituren



### Wilde Eend

Zuring | Aardappel | Biet

### Vangst van de dag

Wisselende vis | Seizoensgebonden garnituur

### Spitskool (vegetarisch)

Kokos | Wortel | Kerrie

### Ravioli (vegetarisch)

Camembert | Seizoensgebonden groenten



Moorkopsoes met mousse van pure chocolade, karamelsaus en stoofpeer

Selectie van Hollandse kazen met vijgenbrood, walnoten, druiven en appelstroop.

