

# The Dutch Masters



*Vegetarian*

## VERMEER

Just as Vermeer found beauty in the everyday, this amuse elevates quintessential Dutch flavours into something extraordinary.

*Stroopwafel, Old Amsterdam cheese, salted caramel*

## DUTCH LANDSCAPE

A tribute to the Dutch landscape, where the tulip has coloured the horizon for centuries.

*Avocado, wasabi, green shiso, lovage, soy sauce*

*Sourdough bread with Bellezza butter.*

## DUTCH WATERS

The waters shaped the soul of the Dutch Republic; this dish captures the flavours of its rivers, seas and historic trade routes.

*Seaweed, butterhead lettuce, watercress, potato, red cabbage*

## REMBRANDT

Like Rembrandt, this dish plays with contrast: rich and bold, refined by brightness and freshness.

*Amsterdam onion, celeriac, hazelnut, apple syrup, mustard, sambal*

## VAN GOGH

Inspired by Van Gogh's love of colour, sunlight and the beauty of simple life.

*Eggplant, salted apricots, parsley, Provençal olive sauce, fennel, oregano*

## HEAVENLY REFRESHMENT

## MONDRIAAN

*Strawberry, raspberry, tarragon parfait, orange saffron cake*

# The Dutch Masters

*vegetarisch*

## VERMEER

Zoals Vermeer schoonheid vond in het alledaagse, verheft deze amuse oer-Hollandse smaken tot iets bijzonders.

*Stroopwafel, old amsterdam kaas, gezouten karamel*

## HOLLANDS LANDSCHAP

Een ode aan het Nederlandse landschap, waarin de tulp al eeuwenlang kleur geeft aan onze horizon.

*Avocado, wasabi, shiso green, lavas, sojasaus  
Zuurdesembrood en Bellezza- boter*

## HOLLANDS WATER

Het water vormde de ziel van de Republiek; dit gerecht vangt de smaken van rivieren, zeeën en handelsroutes.

*Zeewier, krobsla, waterkers, aardappel, rode kool*

## REMBRANDT

Net als Rembrandt speelt dit gerecht met contrast: rijk en krachtig, verfijnd door licht en frisheid.

*Amsterdamse ui, knolselderij, hazelnoot, appelstroop, mosterd, sambal*

## VAN GOGH

Geïnspireerd door Van Goghs liefde voor kleur, zonlicht en de schoonheid van het eenvoudige leven.

*Aubergine, Gezouten abrikozen, Peterselie, Provençaalse saus met olijf  
Venkel, Oregano*

## HEMELSE VERFRISSING

## MONDRIAAN

*Aardbei, frambozen, Dragon parfait, Sinasappel saffraan cake*