

Eigentijdse, smaakvolle gerechten in gastvrij hotel- restaurant

De Kersentuin, in het Bilderberg Garden Hotel, is goed bereikbaar met openbaar vervoer en met de auto. Oranje tinten geven het interieur een warme uitstraling. Mooie glazen doorkijk naar de keuken. Tafels staan wel iets dicht-op elkaar. Chef Marcel de Leeuw weet eigentijdse gerechten te serveren. Je kunt naast de normale gerechten ook kiezen uit de specialiteiten. Salade van geroerbakt scheinmes met gekonfijte aardappel, licht gedroogde tomaat, Thaise basilicum en geschaafde Pecorino-kaas. In zijn geheel gebraden Franse Fermier-duif met gebakken ganzenlever, kaviaar van biologische rode uien, aardappelmousseline met Petit Doruvel gegratineerd met karamel gemaakt van 5 kruiden. Alles mooi op smaak en ook qua presentatie. De gegrilde medaillons van heilbot waarbij tempura's van gerookte paling en een saus van zwarte linzen is een echte aanrader. Zeer verzorgde wijnkaart waaruit je met hulp van de gastvrije bediening een verantwoorde keuze kunt maken. Alles tegen vriendelijke prijzen en een stijgend niveau!

De Kersentuin



Dijsselhofplantsoen 7

1077 BJ Amsterdam

T 020-5705666

W www.dekersentuin.nl

€58 €42,50 - 53,50 Ⓢ50% ☒22.00

☒za ☒zo ☒26-12-09 t/m 07-01, 11-07

t/m 08-08 🚗 🚼 ♿ 🏠 🏠 VISA

AE DC MC PIN