

Exclusief dineren
in de keuken van
Rembrandt



Geniet van een exclusief
3 gangendiner in de oude
keuken van Rembrandt

De Hollandse keuken in de Gouden Eeuw was alles behalve saai. De goed gestelden hadden een rijkdom aan specerijen tot hun beschikking en eettrends uit allerlei windstreken deden hun intrede in Amsterdam. De aardappel had de Hollandse keuken nog niet overgenomen, kruiden en vruchten bepaalden de smaak van zowel hartige als zoete gerechten.



3-GANGENDINER
DRANKEN, KOFFIE/THEE
& RONDLEIDING

Met uw bezoek steunt u het museum en de herinrichting van Rembrandts leerlingenatelier.

Meer informatie, beschikbaarheid en een offerte:
marketing@rembrandthuis.nl

of telefonisch via:
020-4214444



Menu

SALADE MET GEROOKTE EENDENBORSTFILET

met croutons van bacon en roquette-sla

In de tijd van Rembrandt werden er veel schilderijen gemaakt van prachtige jacht taferelen, de zwijnenjacht, aangeschoten wild en waterhonden voor de eendenjacht. Laat u verrassen door de combinatie van kleur en ingrediënten.

GEBRADEN RUNDERRIBEYE

ingesmeerd met Zaanse mosterd
en een taartje van Eigenheimer-aardappelen

Geïnspireerd door de ets van Rembrandt 'Landschap met drinkende koe', geportretteerd aan de Voorzaan. Een palet aan smaken uit de Zaanstreek.

BITTERKOEKJESPARFAIT

met krokante nougat en Tia Mariasaus

Rembrandt ging in 1658 failliet. Zijn inboedel en huis werden verkocht en hij betrok een kleine huurwoning. Hij stierf op 4 oktober 1669, waarschijnlijk aan de pest. Dit dramatische einde leidde bij onze chef tot een compositie van Hemelse bitterkoekjes parfait met donkere tranen van Tia Maria.



MUSEUM
HET REMBRANDTHUIS

Museum Het Rembrandthuis
Jodenbreestraat 4
1011 NK Amsterdam
Dagelijks/daily 10:00 - 18:00

T. +31(0)20-5200400
E. museum@rembrandthuis.nl
f [facebook.com/MuseumHetRembrandthuis](https://www.facebook.com/MuseumHetRembrandthuis)
t twitter.com/Rembrandthuis