

“Seafood Experience” April 2024

Makreel

Hibachi roasted / miso / cashew noot / Hollandse garnaal

🍷 2021 Catarratto Miano, Castellucci Miano, Valledolmo Contea di Sclafani, Sicilië

Zeeduivel

Witte asperge / nieuwe kriel / lamsoor / bieslook

🍷 2022 Grauburgunder -S-, Emrich Schönleber, Nahe, Duitsland

Chawanmushi (Dashi Custard)

Langoustine / jakobsschelp / kokkels / gember / sjalot / zeekraal

🍷 2021 Bacharacher Riesling, Jochen Ratzenberger, Mittelrhein, Duitsland

Baeri Kaviaar

Huis gerookte zalm / bloemkool / bieslook / champagne

🍷 2021 Petit Chablis, Eleonore Moreau, Chablis, Frankrijk

Heilbot

Knolselderij / bataat / morielje / demi glace

🍷 2022 Spätburgunder Vom Kalk, Jülg, Pfalz, Duitsland

Gerijpte kazen van L'Amuse

Aurelie / Alpblossom / Cum Laude / Nicoletta Bleu

🍷 Aureo Dulce 1954, De Muller, Tarragona, Spanje

Rabarber

Zwarte limoen / merengue / earl grey / witte chocolade

🍷 Moscato d'Asti, Garibalde, Piemonte, Italië

Menu 4 gangen € 87,50 / Wijnen € 44,00 - ½ € 25,00

Makreel - Zeeduivel - Heilbot - Kaas of Dessert

Menu 5 gangen € 105,50 / Wijnen € 55,00 - ½ € 31,25

Makreel - Zeeduivel - Chawanmushi - Heilbot - Kaas of Dessert

Menu 6 gangen € 132,50 / Wijnen € 66,00 - ½ € 37,50

Makreel - Zeeduivel - Chawanmushi - Kaviaar - Heilbot - Kaas of Dessert

Menu 7 gangen € 145,50 / Wijnen € 77,00 - ½ € 43,75

Makreel - Zeeduivel - Chawanmushi - Kaviaar - Heilbot - Kaas - Dessert