

## “Seafood Experience” Juli 2024

### Corvina

Passievrucht / jalapeño / cremeux van Creuse / radijs / avocado  
🍷 2022 Eschendorfer Silvaner Trocken, Horst Sauer, Franken

### Snoekbaars & Langoustine

Mais / tandoori / zwarte knoflook  
🍷 2022 Picpoul de Pinet, Villa des Croix, Languedoc, Frankrijk

### Mul

ravioli / honingtomaat / ricotta / Cantabrico ansjovis  
🍷 2023 AVGVSTVS Rosat, Cabernet Sauvignon / Merlot, Penedès, Spanje

### Baeri Kaviaar

Huis gerookte zalm / koolrabi / yoghurt / quinoa  
🍷 2020 Petit Chablis Pérégrinations, Eléonore Moreau

### Scholfilet

Bospeen / abrikoos / cantharel / ui / rode wijn  
🍷 2020 Syrah, Castellucci Miano, Valledolmo Contea di Sclafani, Sicilië

### Gerijpte kazen van L'Amuse

Aurelie / Alpblossom / Cum Laude / Bleu d'Auvergne  
🍷 Aureo Dulce 1954, De Muller, Tarragona, Spanje

### Wilde Perzik

Vlierbloesem / vanille / mango  
🍷 Moscato d'Asti, Giribaldi, Piemonte, Italië

Menu 5 gangen € 105,50 / Wijnen € 55,00 - ½ € 31,25  
Corvina - Snoekbaars & Langoustine - Mul - Schol - Kaas of Dessert

Menu 6 gangen € 132,50 / Wijnen € 66,00 - ½ € 37,50  
Corvina - Snoekbaars & Langoustine - Mul - Kaviaar - Schol - Kaas of Dessert

Menu 7 gangen € 145,50 / Wijnen € 77,00 - ½ € 43,75  
Corvina - Snoekbaars & Langoustine - Mul - Kaviaar - Schol - Kaas - Dessert