

“Seafood Experience” Oktober 2024

Yellow Tail & Gerookte Paling

Yuzu / Doyenne de Comice / gember / nori / shiso

🍷 2022 Cataratto Miano, Castellucci Miano, Valledolmo, Contea di Sclafani, Sicilië

Zeetong

Zeeuwse Mosselen / venkel / saffraan / fijne groenten

🍷 2022 Vernaccia di San Gimignano, Tenuta Le Calcinaie, San Gimignano, Italië

Jakobsschelp

Aardpeer / truffel / hazelnoot / Iberico

🍷 2022 Jechtinger Grauburgunder, Weingut Bercher, Baden, Duitsland

Baeri Kaviaar

Huisgerookte zalm / millefeuille / bieslook

🍷 2022 Petit Chablis A.C, Domaine des Pérégins, Eléonore Moreau, Frankrijk

Tarbot

Pastinaak / eekhoorntjesbrood / knolselderij / rode biet / peterselie

🍷 2021 Nero d'Avola, Castellucci Miano, Valledolmo Contea di Sclafani, Sicilië

Gerijpte kazen van L'Amuse

Tomme de Chèvre / Alpblossom / Comté Réserve/ Danish Kornblüme

🍷 Justino's Madeira, Verdelho 10 years, Madeira, Spanje

Chocolade

Tonkaboon / Pedro Ximenez

🍷 Pedro Ximènez, Fernando de Castilla, Jerez, Spanje

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

Yellow Tail & Gerookte Paling - Zeetong - Jakobsschelp - Tarbot- Kaas of Dessert

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

Yellow Tail & Gerookte Paling - Zeetong - Jakobsschelp - Kaviaar - Tarbot - Kaas of Dessert

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

Yellow Tail & Gerookte Paling - Zeetong - Jakobsschelp - Kaviaar - Tarbot - Kaas - Dessert