

“Seafood Experience” December 2024

Yellow Tail & Gerookte Paling

Yuzu / Doyenne de Comice / gember / nori / shiso

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

Langoustine

Ravioli / venkel / steranijs

🍷 2021 Marsanne “Les Vignes d’à Coté”, Yves Cuilleron, Chavanay, Rhône

Jakobsschelp

Witlof / vinaigrette / sjalot / bacon

🍷 2023 Jechtinger Grauburgunder, Weingut Bercher, Burkheim, Duitsland

Baeri Kaviaar

Huisgerookte zalm / millefeuille / bieslook

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

Rode Mul

Pastinaak / trompette de la mort / knolselderij / rode biet / peterselie

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

Gerijpte kazen van L’Amuse

Chèvrefeuille / Alpblossom / Comté Réserve/ Danish Kornblüme

🍷 Aureo Dulce, Moscatel Anejo, De Muller, Tarragona, Spanje

Elstar & Granny Smith

Caramel / amandel / sorbet

🍷 2021 Jurancon Moulleux, Symphonie de Novembre, Domaine, Cauhapé, Monein, Frankrijk

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

Yellow Tail & Gerookte Paling - Langoustine - Jakobsschelp - Rode Mul - Kaas of Dessert

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

Yellow Tail & Gerookte Paling - Langoustine - Jakobsschelp - Kaviaar - Rode Mul - Kaas of Dessert

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

Yellow Tail & Gerookte Paling - Langoustine - Jakobsschelp - Kaviaar - Rode Mul - Kaas - Dessert