

“Seafood Experience” Maart 2025

Langoustine & Yellow Tail

Bloedsinaasappel / doperwt / mierikswortel

🍷 2023 Cataratto Miano, Castellucci Miano, Valledolmo, Contea di Sclafani, Sicilië

Tarbot

Kasbloemkool / morielje / nootjesboter / remoulade / amandel

🍷 2023 Jechtinger Grauburgunder, Weingut Bercher, Burkheim, Baden, Duitsland

Jakobsschelpen

Shiitake á la Bordelaise / ansjovis / knolselderij

🍷 2022 Chardonnay, Weingut Baum-Barth, Ingelheim, Rheinheissen, Duitsland

Baeri Kaviaar

Huisgerookte zalm / millefeuille / bieslook

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

Zeeduivel Cataplana

Mossel / Kokkel / gamba / paprika / honingtomaat

🍷 2023 Encruzado Reserva, Taboadella, Silvã de Cima, Dão, Portugal

Gerijpte kazen van L'Amuse

Florence Maritime / Drunk Devil / Nylander Nagelkaas / Danish Kornblüme

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

Strawberry Dream (by Luminita)

Lambada aardbei / kalamansi / honing / hybiscus / amandel

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

Langoustine - Tarbot - Jakobsschelpen- Zeeduivel - Kaas of Dessert

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

Langoustine - Tarbot - Jakobsschelpen- Kaviaar - Zeeduivel - Kaas of Dessert

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

Langoustine - Tarbot - Jakobsschelpen- Kaviaar - Zeeduivel - Kaas - Dessert