

“Seafood Experience” Maart 2025

Hamachi

Aardpeer / wintertruffel / prei / rode biet

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

Tarbot

Eekhoortjesbrood á la Bordelaise / ansjovis / knolselderij

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

Jakobsschelpen

Kasbloemkool / morielje / nootjesboter “remoulade” / amandel

🍷 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

Zeebrasem 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 Anejo, De Muller, Tarragona, Spanje

Chocolate & Truffle (by Luminita)

Peer / rode biet / gezouten caramel

🍷 Sabbionare, Vino Di Visciola, Marche, Italië

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

Hamachi – Tarbot - Jakobsschelpen- Zeebrasem - Kaas of Dessert

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

Hamachi – Tarbot – Jakobsschelpen- Kaviaar – Zeebrasem - Kaas of Dessert

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

Hamachi – Tarbot – Jakobsschelpen- Kaviaar – Zeebrasem – Kaas - Dessert