

## “Seafood Experience” April 2025

### Langoustine & Yellow Tail

Bloedsinaasappel / doperwt / mierikswortel

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

### Zeebaars

Kasbloemkool / morielje / nootjesboter / remoulade / amandel

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

### Arroz Negro

Pijlstaartinktvis / mossel / Kokkel / gamba

🍷 2023 AVGVSTVS Primer Rosat, Cellers Avgvstvs Forvm, Penedès, Spanje

### Baeri Kaviaar

Huisgerookte zalm / millefeuille / bieslook

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

### Heilbot

Hollandse asperge / zolderspek / cantharel / tuinboon / Hollandaise / krokante dooier

🍷 2022 Weissburgunder von alten reben, Weingut Aufricht, Stetten, Bodensee, Baden, Duitsland

### 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

🍷 Brachetto d'Acqui “Valle delle Rose”, Acquesi, Piemonte, Italië

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

Langoustine – Zeebaars – Arroz Negro - Heilbot - Kaas of Dessert

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

Langoustine – Zeebaars – Arroz Negro - Kaviaar – Heilbot - Kaas of Dessert

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

Langoustine – Zeebaars – Arroz Negro - Kaviaar – Heilbot – Kaas – Dessert