

“Seafood Experience” Mei 2025

Langoustine & Makreel

Roscoff ui / komkommer / aji amarillo / limoen

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

Canadese Kreeft

Doperwt / morielje / artisjok / risotto “Milanese”

🍷 2023 Vermentino di Sardegna, Gabriele Palmas, Alghero, Sardinië

Zeebaars

Caponata / basilicum

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

Baeri Kaviaar

Huisgerookte zalm / millefeuille / bieslook

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

Heilbot

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

🍷 2024 Herdade de Sobroso Branco Reserva, Alentejo, Portugal

Gerijpte kazen van L’Amuse

Florence Maritime / Fiore Oudwijker / Comté réservation / 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 – Canadese Kreeft – Zeebaars – Heilbot – Kaas of Dessert

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

Langoustine – Canadese Kreeft – Zeebaars – Kaviaar – Heilbot – Kaas of Dessert

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

Langoustine – Canadese Kreeft – Zeebaars – Kaviaar – Heilbot – Kaas – Dessert