“Seafood Experience” Oktober 2025

Noordzeekrab
Appel / venkel / radijs / mosterd
🍷 2024 Cattarato ‘Miano’, Casteluccimiano, Valledolmo, Sicilië, Italië

Zeeduivel
Tandoori / aubergine / raïta / cashew
🍷 2023 Weissburgunder “vom Kalk”, Weingut Jülg, Schweigen, Pfalz, Duitsland

Zeebaars
Cèpes à la Bordelaise / knolselderij / lavas / anchoïade
🍷 2022 Syrah, Casteluccimiano, Valledolmo, Sicilië, Italië

Baeri Kaviaar
Huisgerookte zalm / millefeuille / bieslook
🍷 2022 Petit Chablis A.C, Domaine des Perégrins, Eléonore Moreau, Frankrijk

Heilbot
Artisjok / Barigoule / sugar snap / La Ratte / cantharel
🍷 2024 Herdade do Sobroso Branco Reserva, Alentejo, Portugal

Gerijpte kazen van L’Amuse
Florence Maritime / Funky Monk / Comté Elegance / Oudwijker Lazulli
🍷 Aureo Dulce, Moscatel Anejo, De Muller, Tarragona, Spanje

Reine Victoria
Granaatappel / jeneverbes / caramel
🍷 2023 Mousserend uit Piëmonte

Menu 5 gangen € 105,50 / Wijnen € 55,00 - ½ € 31,25
Noordzeekrab - Zeeduivel - Zeebaars – Heilbot- Kaas of Dessert

Menu 6 gangen € 132,50 / Wijnen € 66,00 - ½ € 37,50
Noordzeekrab - Zeeduivel - Zeebaars - Kaviaar - Heilbot- Kaas of Dessert

Menu 7 gangen € 145,50 / Wijnen € 77,00 - ½ € 43,75
Noordzeekrab – Zeeduivel - Zeebaars - Kaviaar – Heilbot– Kaas – Dessert