



OESTERS

GILLARDEAU – WARME BEREIDING 15.50

· 3 stuks · Saus van Zwarte Bonen · Bosui · Rode Peper · Gebakken Ui · Knoflook Olie

FINE DE CLAIRE № 3 15.95

· 6 stuks

ZEEUWSE PLATTE 20.75

· 6 stuks

GEAY 28.50

· 6 stuks ·

GILLARDEAU № 4 25.25

· 6 stuks ·

OESTER PLATEAU 8 STUKS / 16 STUKS 30.00 / 58.00

Combinatie van Fine de Claire № 3 · Geay · Zeeuwse Platte · Gillardeau № 4 ·

KAVIAAR

KAVIAAR · Baeri Classic · Geserveerd met klassiek garnituur

12,5 gram 25.75

25 gram 51.50

50 gram 100.00

ASSIETTES

FRUITS DE MER 23.50

· 2 Oesters Fine de Claire · King Crab · Gamba · Mossel · Vongole · Kokkel · Garnaal ·
· Citroenmayonaise

FRUITS DE MER DELUXE 55.75

· Halve Kreeft · 2 Oesters Fine de Claire · 2 Oesters Gillardeau · King Crab · Gamba · Mossel
· Vongole · Kokkel · Garnaal · Citroenmayonaise



LICHTE LUNCH

GARNALEN KROKETTEN 10.95

· 2 Garnalen Krokette · Cocktailsaus

Wijnsuggestie: Esk Valley Chardonnay – Hawkes Bay – Nieuw-Zeeland

VITELLO TONNATO 13.75

· Kalfsmuis · Tonijn Crème · Kappertjes · Rode Ui · Tomaat · Brioche

Wijnsuggestie: Pinot Noir – Marlborough – Nieuw-Zeeland

EGGS BENEDICT SALMON 16.,25

· Gepocheerde Eieren · Brioche · Gerookte Zalm · Hollandaise

Wijnsuggestie: Pinot Grigio – Veneto – Italië

FISHERMAN'S PLATEAU 22.50

· Gerookte Zalm · Aziatische Makreel Rillettes · Garnalen · Tonijn · Zalmsalade

· Garnalenkroketje · Frisée salade · Kommetje Bisque · Citroenmayonaise

Wijnsuggestie: St. Felix Rosé – Languedoc-Roussillon – Frankrijk

ZALM TACO'S 17.75

· Verse Zalm · Avocado · Mango · Rode Peper · Limoen Mayonaise · Zwarte Maïs Taco's

Wijnsuggestie: Sauvignon Blanc – Marlborough – Nieuw Zeeland

SALADES

SALADE RICHE 25.50

· Salade · Kreeft · Eendenlever · Bresaola · Kwartelei · Gamba

Wijnsuggestie: Bernardus Chardonnay – Californië - USA

CAESAR SALADE MET GEBAKKEN GAMBA'S 18.95

· Ansjovis dressing · Parmezaanse Kaas · Croutons · Eitje · Platte Peterselie

Wijnsuggestie: Albariño – Rías Baixas – Spanje

Alle Lichte Lunchgerechten en salades worden geserveerd met brood en beurre fleur de sel.



HOOFDGERECHTEN VIS

BOUILLABAISSE 25.25

· Schelvis · Argentijnse Gamba's · Kokkels · Mosselen · Venkel · Tomaat

Wijnsuggestie: Miraval Rosé – Côtes de Provence – Frankrijk

LOBSTER ROLL 17.50

· Zacht Wit Puntje · Salade van Kreeft · Bleekselderij · Citroen Mayonaise · Bieslook · Little Gem

Wijnsuggestie: Esk Valley Chardonnay – Hawkes Bay - Nieuw-Zeeland

GEBAKKEN ZEEBAARS 24.50

· Zeebaars · Bietenrisotto · Gerookte Rode Biet · Mosterdsaus · Waterkers

Wijnsuggestie: Saint-Véran Chardonnay – Bourgogne - Frankrijk

KREEFT

KOUDE KREEFT HALF / HEEL 29.50 / 55.00

· Frites · Caesar Salade · Citroenmayonaise

Wijnsuggestie: Albariño – Rías Baixas – Spanje

KREEFT 'THERMIDOR' HALF / HEEL 29.50 / 55.00

· Kreeft · Gruyère · Paddenstoelen Duxelles · Pommes Fondant · Spinazie

Wijnsuggestie: Saint-Véran – Bourgogne – Frankrijk

NAGERECHTEN

CHOCOLADE-BANANEN CHEESECAKE 8.75

· Karamelroom · Bananen Beignet ·

Dessertwijn Suggestie: Pedro Ximenez – Jerez - Spanje

CAFE GOURMAND INCLUSIEF KOFFIE OF THEE 9.95

· Mini Crème Brûlée · Mini Citroen Tartelette · Madeleine · Kletskop · Bonbon · Kokosmakroon ·

KAASPLANKJE 5 SOORTEN 14.00

Dessertwijn Suggestie: Rivesaltes – Languedoc - Frankrijk



“ETEN WAT DE POT SCHAFT”

*The WineKitchen at Sea serveert uitsluitend verse vis, schaal en schelpdieren
en alleen binnen het seizoen.*

De bediening vertelt u graag het lunchmenu van vandaag.

2 GANGEN

· Voorgerecht · Dagvangst

37.00

3 GANGEN

· Voorgerecht · Dagvangst · Nagerecht

43.75

Bij het menu kunnen wij, als U dat wenst, bijpassende wijnen serveren.

The WineKitchen at Home

Wist u dat wij ook een menu hebben om thuis van een aantal van onze gerechten te genieten ?

Kijk op onze websites voor de mogelijkheden.

www.thewinekitchenatsea.nl of www.thewinekitchenathome.nl