



OESTERS naturel

FINE DE CLAIRE No 3	6 st	15.95
GREVELINGEN CREUSE No 4	6 st	17.95
ROC'H VIANNEC No 4	6 st	23.5
GILLARDEAU No 4	6 st	25.25
OESTER PLATEAU	8 ST / 16 ST	30 / 58
COMBINATIE VAN BOVENSTAANDE OESTERS		

 *Bruno Paillard Première Cuvée – Champagne - Frankrijk*

OESTERS bereidingen

GILLARDEAU	3 st	15.5
<u>WARME BEREIDING</u> – TOMASU SOJA SAUS – GEMBER – UI – RODE PEPER - KORIANDER		
GREVELINGEN	3 st	12.5
<u>KOUDE BEREIDING</u> – YOGHURT – LIMOEN - MUNT – SUSHI AZIJN		

KAVIAAR HOUSE OF CAVIAR 'baeri classic'


10	gram	25
30	gram	65
BLINI – CRÈME FRAÎCHE – PETERSELIE - EI		

ASSIETTES

FRUITS DE MER	24
FINE DE CLAIRE 2 ST – KING CRAB – GAMBA – MOSSEL – VONGOLE KOKKEL – GARNAAL – CITROENMAYONAISE	

 *Albarino – Rias Baixas – Spanje*

FRUITS DE MER DELUXE	56
HALVE KREEFT – FINE DE CLAIRE 2 ST – GILLARDEAU 2 ST – KING CRAB GAMBA – MOSSEL – VONGOLE – KOKKEL – GARNAAL - CITROENMAYONAISE	

 *Marc Brédif Muscadet – Loire - Frankrijk*

VOORGERECHTEN

PAPADUM TONIJN	15.5
TONIJN – HOISIN – PAPADUM - WASABI MAYONAISE – RADIJS – KOMKOMMER - FURIKAKE	

WIJ GAAN ER VANUIT DAT U BIJ ONS UIT ETEN BENT EN OP UW GEMAK WILT GENIETEN. MOCHT U WAT SNELLER EEN HAPJE WILLEN ETEN OF OM EEN BEPAALDE TIJD KLAAR WILLEN ZIJN DAN IS DAT GEEN PROBLEEM, MAAR DAN HOREN WIJ DAT GRAAG VAN U.




 *Viognier - Pays d'Oc - Frankrijk*

BURRATA (V)

13.5


TOMATEN SALADE – LENTEUI – PESTO DRESSING

 *Dashwood Sauvignon Blanc – Marlborough – Nieuw-Zeeland*

ESCARGOTS VAN "SLOW ESCARGOTS"

14.5

SLAKKEN – DASLOOKBOTER – BROOD


 *Saint-Véran – Bourgogne – Frankrijk*

THE WINEKITCHEN AT SEA 'KLASSIEKERS'

SURF & TURF

15.5


STEAK TARTAAR – BRIOCHE - ARGENTIJNSE GAMBA – HARISSA MAYONAISE - HENNENEI

 *Bernardus Chardonnay – Californië – USA*

CRÈME BRÛLÉE VAN EENDENLEVER

15.5


BRIOCHE BOL – GEKARAMELISEERDE ZILVERUITJES

 *Petit Manseng sec – Sud-Ouest – Frankrijk*

SALADE VAN HOLLANDSE GARNALEN

15


HOLLANDSE GARNALEN – TOAST – COCKTAILSAUS – LITTLE GEM

 *Viognier - Pays d'Oc – Frankrijk*

SALADE RICHE

25.5


KREEFT – EENDENLEVER – SERRANO HAM – KWARTELEI – GAMBA - BALSAMICO

 *Bernardus Chardonnay – Californië – USA*

KREEFTEN BISQUE

16.5

GAMBA & KREEFT – VENKEL - SINAASAPPEL

 *Miraval Rosé – Provence - Frankrijk*


KREEFT koud & warm

KOUDE KREEFT

half / heel

29.5 / 55

KREEFT – FRITES – SALADE VAN VENKEL, ROODLOF & CITRUS – CITROEN MAYONAISE


 *Albariño – Rías Baixas – Spanje*

WARME KREEFT

half / heel

29.5 / 55

KREEFT – COUSCOUS – GEGRILDE GROENE ASPERGES – SJALOTTEN BOTER

 *Chenin Blanc – Stellenbosch – Zuid-Afrika*

HOOFDGERECHTEN vis

PASTA ALFREDO

25

FETTUCINE – PARMEZAAN - ARGENTIJNSE GAMBA – KOKKEL – MOSSEL – VONGOLE – HOLLANDSE GARNAAL

 *Soave Nettroir – Veneto – Italië*

CORVINA & GAMBA

25

WIJ GAAN ER VANUIT DAT U BIJ ONS UIT ETEN BENT EN OP UW GEMAK WILT GENIETEN. MOCHT U WAT SNELLER EEN HAPJE WILLEN ETEN OF OM EEN BEPAALDE TIJD KLAAR WILLEN ZIJN DAN IS DAT GEEN PROBLEEM, MAAR DAN HOREN WIJ DAT GRAAG VAN U.



SOJA - GAMBA TEMPURA – NOEDEL – PAKSOI – OESTERZWAM - KORIANDER

Viognier - Pays d'Oc – Frankrijk

GEBAKKEN SCHOLFILET

23.5

AARDAPPEL MOUSSELINE – PUNT RADIJS – BLOEMKOOL – ROMANESCO -
SAUS VAN CHENIN BLANC

Spier Chenin Blanc – Stellenbosch – Zuid-Afrika

GEBAKKEN ZEEBAARS

24.5

ZEEBAARS – GEPOFTE TOMAAT – GEROOSTERDE AUBERGINE – GECONFIJTE AARDAPPEL – ARTISJOK –
BEURRE BLANC

Saint-Véran – Bourgogne – Frankrijk

GEBAKKEN NOORDZEETONG

57.5

ZEETONG – BOTERSAUS – FRITES – GROENE SALADE – PETERSELIE

Ollieux Romanis (Marsanne-Roussanne) – Corbières – Frankrijk

BIJGERECHTEN

BROOD MET KRUIDENBOTER, TOMATENTAPENADE
& ANJOVIS MAYONAISE 7.75

FRITES 3.95

SALADE VAN HET SEIZOEN 4.75

HOOFDGERECHT vlees

FLANKSTEAK ± 180 gr.

24.5

HARICOTS VERTS – POMMES FONDANT – BEURRE CAFÉ DE PARIS

Salentein Malbec – Mendoza – Argentinië

CÔTE DE BOEUF ± 650 gr. - voor 2 personen

65

HARICOTS VERTS – POMMES FONDANT – BEURRE CAFÉ DE PARIS

Miros de Ribera – Ribera del Duero - Spanje

ETEN WAT DE POT SCHAFT

THE WINEKITCHEN AT SEA SERVEERT UITSLUITEND VERSE VIS, SCHAAL – & SCHELPIEREN EN ALLEEN
BINNEN HET SEIZOEN. DE BEDIENING VERTELT U GRAAG HET DINERMENU VAN VANDAAG.

3 GANGEN MENU* 43.75

VOORGERECHT – HOOFDGERECHT – DESSERT

3 GANGEN MENU* 47.5

VOORGERECHT – TUSSENGERECHT – HOOFDGERECHT

4 GANGEN MENU* 54.5

VOORGERECHT – TUSSENGERECHT - HOOFDGERECHT - DESSERT

WIJ GAAN ER VANUIT DAT U BIJ ONS UIT ETEN BENT EN OP UW GEMAK WILT GENIETEN. MOCHT U WAT SNELLER EEN HAPJE WILLEN
ETEN OF OM EEN BEPAALDE TIJD KLAAR WILLEN ZIJN DAN IS DAT GEEN PROBLEEM, MAAR DAN HOREN WIJ DAT GRAAG VAN U.



*** BIJ HET MENU SERVEREN WIJ, INDIEN U DAT WENST, MET PLEZIER BIJPASSENDE WIJNEN.**

KAAS van bourgondisch lifestyle

U KUNT UW DINERMENU OOK UITBREIDEN MET EEN SELECTIE VAN VERSCHILLENDE SOORTEN KAAS VAN BOURGONDISCH LIFESTYLE.

KAASPLANKJE 3 SOORTEN 9

KAASPLANKJE 5 SOORTEN 15

THE WINEKITCHEN AT HOME

WIST U DAT U OOK THUIS KUNT GENIETEN VAN GERECHTEN UIT ONZE KEUKEN; ONZE WIJNEN, TRAITEUR GERECHTEN, DELICATESSEN, HET BROOD VAN HET VLAAMSCH BROODHUYS EN DE KAZEN VAN BOURGONDISCH LIFESTYLE?

DEZE KUNT U VINDEN IN HET OUDE DORP BIJ ONZE WINKEL, THE WINEKITCHEN AT HOME, STATIONSSTRAAT 16, AMSTELVEEN.

www.thewinekitchenathome.nl