



## OESTERS naturel

---

FINE DE CLAIRE DU CAP HORN	6 st	16.75
GREVELINGEN	6 st	24.5
SEIZOENS OESTER	6 st	24.5
OESTER PLATEAU	6 st / 12 st	22 / 43.5
COMBINATIE VAN BOVENSTAANDE OESTERS		

 *Bruno Paillard Première Cuvée - Champagne - Frankrijk*

## OESTERS bereidingen

---

GREVELINGEN	3 st	16.5
<u>KOUDE BEREIDING</u> - BLOODY MARY SCHUIM		
GREVELINGEN	3 st	17.5
<u>WARME BEREIDING</u> - CHAMPAGNE SABAYON - TIJM		

## KAVIAAR HOUSE OF CAVIAR 'baeri classic'

---

10 gram	30
30 gram	75

BLINI - CRÈME FRAÎCHE - PETERSELIE - EI

## ASSIETTES

---

<b>FRUITS DE MER</b>	27.5
FINE DE CLAIRE DU CAP HORN 2 ST - KRAB SALADE - GAMBA - MOSSEL - VONGOLE - KOKKEL - GARNAAL - COCKTAIL SAUS	

 *Albariño - Rias Baixas - Spanje*

<b>FRUITS DE MER DELUXE</b>	70
HALVE KREEFT - FINE DE CLAIRE DU CAP HORN 2 ST - GREVELINGEN 2 ST - KRAB SALADE - GAMBA - MOSSEL - VONGOLE - KOKKEL - GARNAAL - COCKTAILSAUS	

 *Marc Brédif Muscadet - Loire - Frankrijk*



## LICHTE LUNCH

---

<b>PAPADUM TONIJN</b>	16.5
TONIJN - HOISIN - PAPADUM - WASABI MAYONAISE - RADIJS - KOMKOMMER - SESAMZAAD	
<i>Viognier - Pays d'Oc - Frankrijk</i>	
<b>CAPPUCCINO VAN KREEFTEN BISQUE</b>	17.5
KREEFTEN BISQUE - ROOM - KANEEL	
- SUPPLEMENT HALVE KREEFT	+ 34
<i>Fleur de l'Amaurigue Rosé - Provence - Frankrijk</i>	
<b>GARNALEN KROKETTEN VAN HOLTkamp</b>	14
2 STUKS - COCKTAILSAUS - TOAST - GEFRITUURDE PETERSELIE	
<i>Chardonnay - Pays d'Oc - Frankrijk</i>	
<b>PASTEITJE GAMBA RAGOUT</b>	15
BLADERDEEG - RAGOUT- GAMBA	
<i>Chardonnay - Pays d'Oc - Frankrijk</i>	
<b>STEAK TARTAAR KLASSIEK</b>	17.5
STEAK TARTAAR - BRIOCHE - HARISSA MAYONAISE - HENNENEI	
- SUPPLEMENT BLACK TIGER GAMBA'S	+ 15
- SUPPLEMENT 10 GRAM KAVIAAR	+ 27.5
<i>Maison Barboulot Pinot Noir - Pays d'Oc - Frankrijk</i>	
<b>FISHERMAN'S PLATEAU</b>	24.5
GEROOKTE ZALM - OOSTERSE MAKREEL RILLETES - GARNALEN - TONIJN	
- ZALMSALADE - GARNALEN KROKETTJE - MINI KREEFTEN BISQUE - CITROEN MAYONAISE	
<i>Fleur de l'Amaurigue Blanc - Provence - Frankrijk</i>	

## SALADES

---

<b>SALADE RICHE</b>	30
KREEFT - EENDENLEVER - SERRANO HAM - KWARTEL SPIEGELEI - GAMBA - BALSAMICO	
<i>Bernardus Chardonnay - Californië - USA</i>	
<b>SALADE NIÇOISE</b>	17.5
TONIJN - LITTLE GEM - KRIEL - OLIJF - RODE UI - PAPRIKA - EI	
<i>Fleur de l'Amaurigue Rosé - Provence - Frankrijk</i>	




## HOOFDGERECHTEN vis

---


### **RAVIOLI GAMBA "PIRI PIRI"** 26

RAVIOLI - TIGER PRAWN - KNOFLOOKOLIE

 *Marc Brédif Vouvray - Loire - Frankrijk*

### **GEBAKKEN ROODBAARS** 24.5

ROODBAARS FILET - HOLLANDSE ASPERGES - LAMSOREN - DASLOOK  
JONGE AARDAPPELTJES - MORILLES SAUS

 *Ollieux Romanis (Marsanne-Roussanne) - Corbières - Frankrijk*

### **GEBAKKEN NOORDZEETONG** 62.5

ZEETONG - BOTERSAUS - FRITES - GROENE SALADE - PETERSELIE

 *Bernardus Chardonnay - Californië - USA*

## KREEFT koud & warm

---


### **KOUDE KREEFT** half / heel 37.5 / 75

KREEFT - FRITES - KLASSIEKE SALADE

 *Albariño - Rías Baixas - Spanje*

### **WARME KREEFT** half / heel 37.5 / 75

KREEFT - FREGOLA - ASPERGES - SAUS VAN PIMENT d'ESPELETTE


 *Saint Véran Chardonnay - Bourgogne - Frankrijk*

## DESSERTS

---

### **KOKOSIJS** 9.5

GEKARAMELISEERDE ANANAS - KOKOSMAKROON - CHOCOLADE SCHOTS

 *Auslese Muskat Ottonel - Burgenland - Oostenrijk*

### **CAFE GOURMAND** inclusief koffie of thee 11.5

MINI KOFFIE CRÈME BRÛLÉE - BROWNIE - BOTERKOEK - BONBON

MACARON - MADELEINE

### **HANDGEMAAKTE BONBONS VAN SMIT'S DELICIOUS**

*Per stuk* 2.5 *Per 3* 6.95

**KAASPLANKJE** van Bourgondisch Lifestyle 3 st / 5 st 9.75 / 16.25



## ETEN WAT DE POT SCHAFT

---

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

2 GANGEN MENU*	36.5
VOORGERECHT - DAGVANGST	
3 GANGEN MENU*	46
VOORGERECHT - DAGVANGST - DESSERT	

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

## 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](http://www.thewinekitchenathome.nl)