



OESTERS naturel

FINE DE CLAIRE DU CAP HORN	6 st	21
SEIZOENS OESTER	6 st	23.5
GILLARDEAU	6 st	35
OESTER PLATEAU	6 st / 12 st	26.5 / 53.5
COMBINATIE VAN BOVENSTAANDE OESTERS		

 *Bruno Paillard Première Cuvée - Champagne - Frankrijk*

OESTERS bereidingen

GILLARDEAU	3 st	18.5
<u>KOUDE BEREIDING</u> - BLOODY MARY SCHUIM		
GILLARDEAU	3 st	19.5
<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

FRUITS DE MER	27.5
FINE DE CLAIRE DU CAP HORN 2 ST - KRAB SALADE - GAMBA - MOSSEL - VONGOLE - KOKKEL - GARNAAL - COCKTAILSAUS	

 *Albariño - Rias Baixas - Spanje*

FRUITS DE MER DELUXE	70
HALVE KREEFT - FINE DE CLAIRE DU CAP HORN 2 ST - GILLARDEAU 2 ST - KRAB SALADE GAMBA - MOSSEL - VONGOLE - KOKKEL - GARNAAL - COCKTAILSAUS	

 *Marc Brédif Muscadet - Loire - Frankrijk*



LICHTE LUNCH

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

SALADES

SALADE RICHE	30
KREEFT - EENDENLEVER - SERRANO HAM - KWARTEL SPIEGELEI - GAMBA - BALSAMICO	
<i>Bernardus Chardonnay - Californië - USA</i>	
SALADE NIÇOISE	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	
🍷 <i>Marc Brédif Vouvray - Loire - Frankrijk</i>	
GEBAKKEN ZEEBAARS	24.5
ZEEBAARS FILET - LAMSOREN - COURGETTE - GEPOFTE KRIEL - ANTIBOIS - WORTELCHIPS	
🍷 <i>Ollieux Romanis (Marsanne-Roussanne) - Corbières - Frankrijk</i>	
GEBAKKEN NOORDZEETONG	62.5
ZEETONG - BOTERSAUS - FRITES - GROENE SALADE - PETERSELIE	
🍷 <i>Bernardus Chardonnay - Californië - USA</i>	

KREEFT koud & warm

KOUDE KREEFT	half / heel	37.5 / 75
KREEFT - FRITES - KLASSIEKE SALADE		
🍷 <i>Albariño - Rías Baixas - Spanje</i>		
WARME KREEFT	half / heel	37.5 / 75
KREEFT - FREGOLA - ASPERGES - SAUS VAN PIMENT d'ESPELETTE		
🍷 <i>Saint Véran Chardonnay - Bourgogne - Frankrijk</i>		

DESSERTS

KOKOSIJS		9.5
GECARAMELISEERDE ANANAS - KOKOSMAKROON - CHOCOLADE SCHOTS		
🍷 <i>Auslese Muskat Ottonel - Burgenland - Oostenrijk</i>		
CAFE GOURMAND inclusief koffie of thee		11.5
MINI KOFFIE CRÈME BRÛLÉE - BROWNIE - BOTERKOEK - BONBON MACARON - MADELEINE		
HANDGEMAAKTE BONBONS VAN SMIT'S DELICIOUS		
	<i>Per stuk</i>	2.5
		<i>Per 3</i> 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 - & SCHELPIEDIEREN 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