



OESTERS naturel

FINE DE JOLIE	6 st	23
SEIZOENS OESTER	6 st	26
GILLARDEAU	6 st	36
OESTER PLATEAU	6 st / 12 st	29.5 / 57
COMBINATIE VAN BOVENSTAANDE OESTERS		

 *Bruno Paillard Première Cuvée - Champagne - Frankrijk*

OESTERS bereidingen

GILLARDEAU	3 st	20.5
<u>KOUDE BEREIDING</u> - TOMASU SOJASOUS - LENTE UI - RODE PEPER		

KAVIAAR HOUSE OF CAVIAR 'baeri classic'


10 gram		37.5
30 gram		85

BLINI - CRÈME FRAÎCHE - BIESLOOK - EI

ASSIETTES


FRUITS DE MER 30

FINE DE JOLIE 2 ST - KRAB SALADE - GAMBA - MOSSEL -
VONGOLE - KOKKEL - GARNAAL - COCKTAILSAUS

 *Albariño - Rias Baixas - Spanje*

FRUITS DE MER DELUXE 78

HALVE KREEFT - FINE DE JOLIE 2 ST - GILLARDEAU 2 ST -
KRAB SALADE GAMBA - MOSSEL - VONGOLE - KOKKEL - GARNAAL - COCKTAILSAUS

 *Saint Véran Chardonnay - Bourgogne - Frankrijk*





BROODPLANKJE

BROOD MET OLIJFOLIE - GEZOUTEN BOTER - ZEEZOUT	5.95
BROOD MET OLIJFOLIE - GEZOUTEN BOTER - ZEEZOUT - KRUIDENBOTER - VADOUVAN HUMMUS - ANJOVIS MAYONAISE	7.75

LICHTE LUNCH

PAPADUM TONIJN	17.5
TONIJN - HOISIN - PAPADUM - WASABI MAYONAISE - SPITSKOOL - KOMKOMMER - SESAMZAAD	
 <i>Viognier - Pays d'Oc - Frankrijk</i>	
CAPPUCCINO VAN KREEFTEN BISQUE	19
KREEFTEN BISQUE - ROOM - KANEEL	
- SUPPLEMENT HALVE KREEFT	+ 37.5
 <i>Chardonnay - Pays d'Oc - Frankrijk</i>	
GARNALEN KROKETTEN VAN HOLTkamp	15.5
2 STUKS - COCKTAILSAUS - TOAST	
 <i>Saint Véran Chardonnay - Bourgogne - Frankrijk</i>	
VITELLO SGOMBRO	16.75
KALFSMUIS - MAKREEL - CROUTON - TOMAAT - KAPPERTJE	
 <i>Chardonnay - Pays d'Oc - Frankrijk</i>	
FISHERMAN'S PLATEAU	27
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	32.5
KREEFT - EENDENLEVER - SERRANO HAM - KWARTEL SPIEGELEI - GAMBA - BALSAMICO	
 <i>Bernardus Chardonnay - Californië - USA</i>	
SALADE CAESAR ZALM	19.5
GEROOKTE ZALM - CAESAR DRESSING - PARMEZAANSE KAAS - LITTLE GEM EI - UI - KAPPERTJES	
 <i>Fleur de l'Amaurigue Rosé - Provence - Frankrijk</i>	



HOOFDGERECHTEN vis

GEBAKKEN ZEEBAARS	27
ZEEBAARS FILET - ARTISJOK - TOMAAT - COURGETTE - GNOCCHI - SAUS VAN VADOUVAN 🍷 <i>Saint Véran Chardonnay - Bourgogne - Frankrijk</i>	
GEBAKKEN DORADE MET PAELLA AT SEA	28.75
PAELLA RIJST - ZEEVRUCHTEN - AIOLI - PULPO - CHORIZO - GUATAMALA GARNAAL LIMOEN GESCHROEID - LENTE UI 🍷 <i>Gomez Cruzado Blanco Rioja Spanje</i>	
GEBAKKEN TARBOTINE (Als hele vis geserveerd)	62.5
TARBOTINE - BOTERSAUS - FRITES - CAESAR SALADE - PETERSELIE 🍷 <i>Bernardus Chardonnay - Californië - USA</i>	

BIJVANGST	28.75
------------------	-------

***duurzaam gebruik van de vangst van een andere vissoort
dan waarop gevestigd wordt** (door onze bediening toegelicht)

ONZE VISSSELECTIE OMVAT BIJVANGST OM VOEDSELVERSPILLING TE VERMINDEREN
ONTDEK EN PROEF DEZE STEEDS WISSELENDE VISSSOORT

OESTERZWAM - BOSPEEN - AARDAPPELMOUSSELINE - XO SAUS
🍷 *Fleur de l'Amaurigue Blanc - Provence - Frankrijk*

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 - BOTERSAUS - FRITES - KLASSIEKE SALADE 🍷 <i>Saint Véran Chardonnay - Bourgogne - Frankrijk</i>		



DESSERTS

TIRAMISU AT SEA 10.5

KOFFIEMOUSSE - OREO - HOPJES - VANILLE IJS

Pedro Ximénez - Jérez - Spanje 7.5

WITTE CHOCOLADE SINAASAPPEL 9,75

BASTOGNE - KARAMEL ROOMIJS

Auslese Muskat Ottonel - Burgenland - Oostenrijk

CAFE GOURMAND inclusief koffie of thee 12.5

MINI KOFFIE CRÈME BRÛLÉE - BROWNIE - BONBON - MACARON - MADELEINE

HANDGEMAAKTE BONBONS VAN SMIT'S DELICIOUS

	<i>Per stuk</i>	2.5
	<i>Per 3 stuks</i>	6.95

KAASPLANKJE van Bourgondisch Lifestyle 3 st / 5 st 10.75 / 17.95

- Twentse Buchette met As - Geitenmelk
- Paölke - Rauwe Koemelk
- Old Alkmaar 36mnd - Koemelk
- Petit Doruveal - Rauwe Koemelk
- Blauwklaver - Koemelk

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* 42.5

VOORGERECHT - DAGVANGST

3 GANGEN MENU* 52.5

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 ONZE WIJNEN, DELICATESSEN, HET BROOD VAN HET VLAAMSCH BROODHUYSEN 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