

HIGH TEA

menu

Traditie & Reis

In het historische

Scheepvaarthuis, ooit het hart van de Nederlandse scheepvaart, vieren wij Moederdag met een High Tea geïnspireerd door reizen, seizoenen en verfijnde elegantie.

Elke creatie weerspiegelt de beweging van smaken over zee, zorgvuldig vertaald met balans en finesse.

Begin uw High Tea met een glas Cava of een verfijnde alcoholvrije thee-infusie.

Voor een meer luxueuze beleving kunt u uw moment verrijken met de elegantie van Piper-Heidsieck Champagne. Een zorgvuldig geselecteerde collectie Ronnefeldt theeën begeleidt deze ervaring en is afgestemd op de delicate smaken van de gerechten.

Moederdag High Tea

€ 58,50 p.p.*

* + € 16,00 met een glas Piper-Heidsieck Champagne

Amuse

Noordzee Garnalen Cocktail

Noordzee garnaal | Marie Rose | citrus

Een verfijnde opening, geïnspireerd door de puurheid van de Nederlandse kust.

Hartig

Scheepvaart Tuin

Ei | karwij focaccia | bieslook

Een zachte, hartige compositie met subtiele kruidigheid, geïnspireerd door Europese baktradities langs historische handelsroutes.

Lentemeer

Doperwt | geitenkaas | kruiden

Fris en levendig, als de eerste groene landschappen die zich tonen na een lange reis.

Kustlijn Blini

Gerookte zalm | dragonroomkaas | kappertjes

Een elegante balans van zee, kruiden en verfijning.

Gouden Eeuw Carpaccio

Rund | mierikswortel | pijnboompit crumble

Geïnspireerd door de rijkdom en verfijning van de Amsterdamse Gouden Eeuw.

Zoet

Citrus Haven

Citroen | krokant deeg

Fris en levendig, zoals citrusvruchten die via verre havens hun weg naar Amsterdam vonden.

Robijn Soes

Soes | bessen | room

Licht en verfijnd, met een levendige fruitige toets.

Bosbes Tartelette

Bosbes | vanille | deeg

Zacht en elegant, met een harmonieuze balans tussen fruit en romigheid.

Bavarois Selectie

Seizoenssmaken

Zijdezacht en verfijnd, een subtiele afsluiting van de reis.

Scones

Klassieke & Rozijnen Scones

Clotted cream | seizoensconfituur

Warm geserveerd—een tijdloze traditie binnen een verfijnde, kosmopolitische beleving.

HIGH TEA

menu

Tradition & Journey

Within the historic

Scheepvaarthuis, once the heart of Dutch maritime trade, we celebrate Mother's Day with an Afternoon Tea inspired by voyages, seasons, and refined elegance.

Each element reflects the movement of flavours across oceans, thoughtfully reinterpreted with balance and restraint.

Begin your Afternoon Tea with a glass of Cava, or a refined non-alcoholic tea infusion.

For a more indulgent experience, elevate your moment with the elegance of Piper-Heidsieck Champagne.

A curated selection of fine Ronnefeldt teas accompanies the experience.

Mother's Day Afternoon Tea

€ 58.50 p.p.*

* + € 16.00 with a glass of Piper-Heidsieck Champagne

Amuse

North Sea Prawn Cocktail

North Sea prawn | Marie Rose | citrus

A refined opening inspired by the Dutch coastline and its natural purity.

Savory

Caraway Garden

Egg | caraway focaccia | chive

A soft, savoury composition with gentle spice, inspired by European baking traditions along historic trade routes.

Spring Meadow

Garden peas | goat's cheese | herbs

Fresh and vibrant, like the first green landscapes revealed after a long voyage.

Coastal Blini

Smoked salmon | tarragon cream cheese | capers

An elegant balance of sea, herbs, and refinement.

Golden Age Carpaccio

Beef | horseradish | pine nut crumble

Inspired by the richness and refinement of Amsterdam's Golden Age.

Sweet

Citrus Haven

Lemon | crisp pastry

Bright and refreshing, reminiscent of citrus arriving through distant ports.

Ruby Profiterole

Choux | berry glaze | cream

Light and refined, with a vibrant berry finish.

Blueberry Tart

Blueberry | vanilla | pastry

Soft and elegant, balancing fruit and cream.

Bavaois Selection

Seasonal flavours

Silken and delicate, a refined conclusion to the journey.

Scones

Classic & Raisin Scones

Clotted cream | seasonal preserves

Served warm—a timeless tradition within a cosmopolitan experience.