

## VOORGERECHTEN

Gemarineerde- en geroosterde zwaardvis filet met Hollandse garnalen, compote van kerrie & appel en sesammayonaise	1/2 € 8,00 1/1 € 13,50
Steak tartaar van rund met een crostini van zuurdesem, gepocheerd kwarteleitje en een mayonaise van artisjok (supplement: kaviaar à €7,50)	1/2 € 8,00 1/1 € 13,50
Marbré van eendenlever en Pata Negra ham met een Riesling gel, gemarineerde druiven en getoast brioche brood	1/2 € 11,00 1/1 € 19,50
Oesters "Renart Boulon no.3" (6 stuks) 2 stuks nature met apart geserveerde citroen en rode wijnazijn met sjalot 2 stuks met schuim van gember, zoetzuur gemarineerde komkommer en granité van gin & tonic © 2 stuks met schuim van ponzu, rettich en granité van yuzu ©	1/2 € 10,50 1/1 € 20,50

## TUSSENGERECHTEN

Tagliatelle met verse truffel, room, rucola cress en "Parmezaanse" kaas © (vegetarisch)	1/2 € 9,00 1/1 € 15,00 2/1 € 20,50
Gebakken eendenlever met een tarte tatin van peer en Minus 8 L8 Harvest	1/2 € 10,00 1/1 € 19,50
Koningskrab met gegrilde Little Gem, mango met rode peper en saus van groene curry en kokos	1/2 € 12,00 1/1 € 21,50

## HOOFDGERECHTEN

### VIS

Gegrilde Corvina filet met een crème van pompoen, compote van pompoen, pompoen pitjes en een schuimige salie saus	1/2 € 13,50 1/1 € 24,50
Gepocheerde griet filet met een crème van macadamia noten, gebakken paddenstoelen en romige truffelsaus	1/2 € 17,50 1/1 € 31,95

### VLEES

Gebraden hertenbiefstuk met hete bliksem, gebakken spuitjes & pecan noten met jus van rode port & 70% pure Valrhona chocolade (supplement: gebakken eendenlever à € 10,-)	1/2 € 13,50 1/1 € 24,50
Gegrilde ossenhaas (150g) met pastinaak crème, geroosterde witlof en Madeira jus (supplement: gebakken eendenlever à € 10,-)	1/2 € 17,50 1/1 € 29,50

## MENU VINEUM

### Lunchmenu 2-Gangen € 28,50

### Lunchmenu 3-Gangen € 35,-

### Dinermenu 3-Gangen € 36,-

Gemarineerde- en geroosterde zwaardvis filet  
met Hollandse garnalen, compote van kerrie & appel en sesammayonaise  
*of*

Steak tartaar van rund met een crostini van zuurdesem,  
gepocheerd kwarteleitje en een mayonaise van artisjok  
\*\*\*

Gegrilde Corvina filet met een crème van pompoen,  
compote van pompoen, pompoen pitjes en een schuimige salie saus  
*of*

Gebraden hertenbiefstuk met hete bliksem, gebakken spuitjes  
& pecan noten met jus van rode port & 70% pure Valrhona chocolade  
\*\*\*

Meergranen tartelette van cheesecake met gekarameliseerde banaan en banaan roomijs  
*of*

Diverse Europese kazen met garnituur

### Dinermenu 4-Gangen € 44,-

Gemarineerde- en geroosterde zwaardvis filet  
met Hollandse garnalen, compote van kerrie & appel en sesammayonaise  
\*\*\*

Tagliatelle met verse truffel, room, rucola cress en "Parmezaanse" kaas ©  
\*\*\*

Gebraden hertenbiefstuk met hete bliksem, gebakken spuitjes  
& pecan noten met jus van rode port & 70% pure Valrhona chocolade  
\*\*\*

Meergranen tartelette van cheesecake met gekarameliseerde banaan en banaan roomijs  
*of*

Diverse Europese kazen met garnituur

### Dinermenu 5-Gangen € 55,-

Gemarineerde- en geroosterde zwaardvis filet  
met Hollandse garnalen, compote van kerrie & appel en sesammayonaise  
\*\*\*

Marbré van eendenlever en Pata Negra ham  
met een Riesling gel, gemarineerde druiven en getoast brioche brood  
\*\*\*

Koningskrab met gegrilde Little Gem, mango met rode peper en saus van groene curry en kokos  
\*\*\*

Gebraden hertenbiefstuk met hete bliksem, gebakken spuitjes  
& pecan noten met jus van rode port & 70% pure Valrhona chocolade  
\*\*\*

Meergranen tartelette van cheesecake met gekarameliseerde banaan en banaan roomijs  
*of*

Diverse Europese kazen met garnituur

**Wijnarrangement € 7,50 (per glas) | Wijnarrangement € 4,00 (1/2 glas)**

**Prestige wijnarrangement € 10,50 (per glas) | Prestige wijnarrangement € 5,50 (1/2 glas)**

**Enkel per tafel: David's favorieten € 12,50 (per glas) | David's favorieten € 7,50 (1/2 glas)**

**Coravin wijnarrangement maatwerk**

## DESSERTS

Diverse Europese kazen met garnituur	1/2 € 8,50 1/1 € 15,00
glas Vintage Port	1/2 € 5,00 1/1 € 9,50
5 glazen bij de 5 kazen ©	1/2 € 10,00 1/1 € 17,50
Diverse soorten huisgemaakt ijs (per quenelle)	1/1 € 2,50
Meergranen tartelette van cheesecake met gekarameliseerde banaan en banaan roomijs	1/1 € 11,-
glas 2015 Brunelli Garganega Passito "ReSol", Veneto, Italia	1/2 € 4,00 1/1 € 7,50
Schwarzwalderkirsch taart met kersen sorbetijs	1/1 € 12,50
glas N.V. Bracchetto d' Acqui, Torre dell' Elmo, Piemonte, Italia	1/2 € 4,00 1/1 € 7,50
Verse vijgen gegratineerd met een Champagne sabayon, een crumble van kandijkoek en roomijs van Muscovado	1/1 € 13,50
glas 2017 Brunelli Recioto della Valpolicella Classico, Veneto, Italia	1/2 € 5,00 1/1 € 9,50

Heeft u een voedselallergie of -intolerantie, stel ons op de hoogte!