

## VOORGERECHTEN

Carpaccio van wilde gamba met geroosterde wilde gamba, bergamot; bleekselderij; radijs en Salicornia	1/2 € 8,00 1/1 € 13,50
Met ras el hanout gemarineerde eendenborst, zoete aardappel; dadel en filo rol met eendenbout & Marokkaanse citroen	1/2 € 8,00 1/1 € 13,50
Noordzeekrab salade met avocado, Granny Smith appel en krop-salade	1/2 € 10,50 1/1 € 18,50
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
Terrine van octopus met gefrituurde Taggiasche olijf, tomaat bereidingen en een saus van tandoori en tomaat	1/2 € 9,00 1/1 € 15,00
Gebakken eendenlever met "oma's appeltaart"	1/2 € 10,00 1/1 € 19,50

## HOOFDGERECHTEN

### VIS

Gebakken Skrei haasfilet met venkel compote, geglaceerde bospeen en Vadouvan beurre blanc	1/2 € 13,50 1/1 € 24,50
Gegrilde wilde zeebaars filet met topinamboer bereidingen en romige topinamboer saus	1/2 € 17,50 1/1 € 31,95

### VLEES

Gegrilde rundersukade met romige polenta, gebakken paddenstoelen en een jus van sjalot en cêpes (supplement: gebakken eendenlever à € 10,-)	1/2 € 13,50 1/1 € 24,50
Gebraden lamsracks met een rouleau van zacht gegaarde lamsnek, melanzane en een jus van citroentijm	1/2 € 15,00 1/1 € 27,50
Gegrilde ossenhaas met diverse bereidingen van gele en rode biet en een jus van Madeira (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,-

Carpaccio van wilde gamba met geroosterde wilde gamba,  
bergamot; bleekselderij; radijs en Salicornia

*of*

Met ras el hanout gemarineerde eendenborst,  
zoete aardappel; dadel en filo rol met eendenbout & Marokkaanse citroen

\*\*\*

Gebakken Skrei haasfilet

met venkel compote, geglaceerde bospeen en Vadouvan beurre blanc

*of*

Gegrilde rundersukade met romige polenta,  
gebakken paddenstoelen en een jus van sjalot en cêpes

\*\*\*

Frangipane taartje gevuld met gewelde pruim en mascarpone sorbet

*of*

Diverse Europese kazen met garnituur

### Dinermenu 4-Gangen € 44,-

Carpaccio van wilde gamba met geroosterde wilde gamba,  
bergamot; bleekselderij; radijs en Salicornia

\*\*\*

Terrine van octopus met gefrituurde Taggiassche olijf,  
tomaat bereidingen en een saus van tandoori en tomaat

\*\*\*

Gegrilde rundersukade met romige polenta,  
gebakken paddenstoelen en een jus van sjalot en cêpes

\*\*\*

Frangipane taartje gevuld met gewelde pruim en mascarpone sorbet

*of*

Diverse Europese kazen met garnituur

### Dinermenu 5-Gangen € 55,-

Carpaccio van wilde gamba met geroosterde wilde gamba,  
bergamot; bleekselderij; radijs en Salicornia

\*\*\*

Noordzeekrab salade met avocado, Granny Smith appel en kropsalade

\*\*\*

Gebakken eendenlever met "oma's appeltaart"

\*\*\*

Gebraden lamsracks met een rouleau van zacht gegaarde lamsnek,  
melanzane en een jus van citroentijm

\*\*\*

Frangipane taartje gevuld met gewelde pruim en mascarpone sorbet

*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
Frangipane taartje gevuld met gewelde pruim en mascarpone sorbet	1/1 € 11,-
glas N.V. Bracchetto d' Acqui, Torre dell' Elmo, Piemonte, Italia	1/2 € 4,00 1/1 € 7,50
Crêpes Suzette met bloedsinaasappel en vanille roomijs	1/1 € 12,50
glas 2015 Brunelli Garganega Passito ReSol, Veneto, Italia	1/2 € 4,00 1/1 € 7,50
Pure Valrhona chocolade ganache taart	
met gekarameliseerde macadamia noten en esdoorn siroop roomijs	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!