

## VOORGERECHTEN

Tartaar van dorade met groene kruiden, komkommer schuim en een gel van gerookte paling	1/2 € 8,00 1/1 € 13,50
Filet americain van kalfsvlees met een gekookt kwarteleitje, gepofte quinoa en piccalilly	1/2 € 8,00 1/1 € 13,50
Pastrami van sashimi tonijn met verschillende bereidingen van rode biet	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
Hollandse AA asperges met een geprakt & gekookt eitje, beurre blanc en krokante aardappel (supplement: lams ham à € 7,50)	1/2 € 9,00 1/1 € 15,00 2/1 € 22,50
Gelakt buikspek met gebakken langoustines pompoen crème en groene curry kokos saus	1/2 € 12,00 1/1 € 21,50

## HOOFDGERECHTEN

### VIS

Op de huid gebakken roodbaars filet met kokkels, geschaafde venkel, tomaat en bouillabaisse saus	1/2 € 13,50 1/1 € 24,50
Gebakken rog vleugel met bloemkool en beurre noisette met hazelnoot, kappertjes en kerrie	1/2 € 17,50 1/1 € 31,95

### VLEES

Gebraden Nieuw-Zeelands lamsfilet met groene asperge, verse tuinbonen, oude kaas gnocchi en dragonjus	1/2 € 13,50 1/1 € 24,50
Gepocheerde blanke kalfshaas met petites legumes en bouillon van morilles	1/2 € 17,50 1/1 € 31,50
Runderlende met geroosterde krieltjes, rode uiencompote en Hollandaise saus (enkel per 2 personen te bestellen!)	p.p. € 27,50

## MENU VINEUM

### Lunchmenu 2-Gangen € 28,50

### Lunchmenu 3-Gangen € 35,-

### Dinermenu 3-Gangen € 36,-

Tartaar van dorade met groene kruiden, komkommer schuim en een gel van gerookte paling

*of*

Filet americain van kalfsvlees met een gekookt kwarteleitje, gepofte quinoa en piccalilly

\*\*\*

Op de huid gebakken roodbaars filet met kokkels, geschaafde venkel, tomaat en bouillabaisse saus

*of*

Gebraden Nieuw-Zeelands lamsfilet

met groene asperge, verse tuinbonen, oude kaas gnocchi en dragonjus

\*\*\*

Panna cotta van sereh en kokos met gekarameliseerde ananas, baba au rhum en ijs van limoen blad

*of*

Diverse Europese kazen met garnituur

### Dinermenu 4-Gangen € 44,-

Tartaar van dorade met groene kruiden, komkommer schuim en een gel van gerookte paling

\*\*\*

Hollandse AA asperges met een geprakt & gekookt eitje, beurre blanc en krokante aardappel

(supplement: lams ham à € 7,50)

\*\*\*

Gebraden Nieuw-Zeelands lamsfilet

met groene asperge, verse tuinbonen, oude kaas gnocchi en dragonjus

\*\*\*

Panna cotta van sereh en kokos met gekarameliseerde ananas, baba au rhum en ijs van limoen blad

*of*

Diverse Europese kazen met garnituur

### Dinermenu 5-Gangen € 55,-

Tartaar van dorade met groene kruiden, komkommer schuim en een gel van gerookte paling

\*\*\*

Pastrami van sashimi tonijn met verschillende bereidingen van rode biet

\*\*\*

Hollandse AA asperges met een geprakt & gekookt eitje, beurre blanc en krokante aardappel

(supplement: lams ham à € 7,50)

\*\*\*

Gebraden Nieuw-Zeelands lamsfilet

met groene asperge, verse tuinbonen, oude kaas gnocchi en dragonjus

\*\*\*

Panna cotta van sereh en kokos met gekarameliseerde ananas, baba au rhum en ijs van limoen blad

*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
Panna cotta van sereh en kokos	
met gekarameliseerde ananas, baba au ruhm en ijs van limoen blad	1/1 € 11,-
glas Riesling Kabinett / Spätlese	1/2 € 5,00 1/1 € 9,50
Lambada aardbeien met vanille sabayon en rabarber	1/1 € 12,50
glas 2017 Brunelli Recioto della Valpolicella Classico, Veneto, Italia	1/2 € 5,00 1/1 € 9,50
Parfait van Montélimar nougat en een crème van geweldige pruimen	1/1 € 13,50
glas 2015 Brunelli Garganega Passito ReSol, Veneto, Italia	1/2 € 4,00 1/1 € 7,50

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