

VOORGERECHTEN

Tartaar van zwaardvis filet met een gelei van limoen,

avocado crème & gegrilde avocado en grapefruit 1/2 8,00 1/1 13,50

Kwartel (borstje gebraden, boutje gekonfijt)

met witlofsalade, truffelmayonaise en Granny Smith appel 1/2 8,00 1/1 13,50

Marbré van eendenlever & Pata Negra ham

met ingelegde vijgen, oude Aceto Balsamico, geroosterd brioche brood 1/2 11,50 1/1 19,95

Oesters "Renart Boulon no.3" (6 stuks) 1/2 10,50 1/1 20,50

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 © 2015

2 stuks met schuim van ponzu, rettich en granité van yuzu © 2018

TUSSENGERECHTEN

Tagliatelle met verse truffel, room, rucola cress en Parmezaanse kaas © 2014 1/2 9,00 1/1 15,00 2/1 20,50

(vegetarisch)

Bouchot mosselen gestoofd in langoustine bouillon 1/2 9,00 1/1 15,00 2/1 22,50

(bij 2/1 geserveerd met verse huisgemaakte frites)

Geroosterde coquilles met gebakken cantharellen,

Iberico salcichon, tortellini van paddestoelen 1/2 12,50 1/1 21,50

HOOFDGERECHTEN

VIS

Gebakken scholfilet met tomaten antibiose,

een risotto met spinazie, chorizo en gegrilde bosui 1/2 13,50 1/1 24,50

Gegrilde wilde zeebaars filet

met beluga linzen, verschillende bereidingen van biet en beurre rouge 1/2 17,50 1/1 31,95

Koningskrab & buikspek met een chutney van mango & rode peper,

cashewnoot en een saus van groene curry kokos 1/2 17,50 1/1 31,95

VLEES

Gegrilde Canadese runderbavette

met melanzane parmigiana, gegrilde courgette en een jus van lavas 1/2 13,50 1/1 24,50

Gebakken kalfshaas met rundermerg,

pommes fondant, geroosterde groene asperges en een Sambai Hollandaise 1/2 17,50 1/1 31,50

(supplement: gebakken eendenlever à 10,-)

BIJGERECHTEN

Verse huisgemaakte frites met mayonaise 4,50

MENU VINEUM

Lunchmenu 2-Gangen (voor en hoofdgerecht) 28,50

Lunchmenu 3-Gangen 35-

Dinermenu 3-Gangen 36,-

Tartaar van zwaardvis filet met een gelei van limoen, avocado crème & gegrilde avocado en grapefruit

of

Kwartel (borstje gebraden, boutje gekonfijt)
met witlofsalade, truffelmayonaise en Granny Smith appel

Gebakken scholfilet met tomaten antibiose, een risotto met spinazie, chorizo en gegrilde bosui

of

Gegrilde Canadese runderbavette met melanzane parmigiana, gegrilde courgette en een jus van lavas

Gemarineerde Hollandse aardbeien met rabarbercoulis, Champagne gelei en met vanille roomijs

of

Diverse Europese kazen met garnituur

Dinermenu 4-Gangen 44,-

Tartaar van zwaardvis filet met een gelei van limoen, avocado crème & gegrilde avocado en grapefruit

Bouchot mosselen * gestoofd in langoustine bouillon

Gegrilde Canadese runderbavette met melanzane parmigiana, gegrilde courgette en een jus van lavas

Gemarineerde Hollandse aardbeien met rabarbercoulis, Champagne gelei en met vanille roomijs

of

Diverse Europese kazen met garnituur

Dinermenu 5-Gangen 55,-

Tartaar van zwaardvis filet met een gelei van limoen, avocado crème & gegrilde avocado en grapefruit

Marbré van eendenlever & Pata Negra ham
met ingelegde vijgen, oude Aceto Balsamico, geroosterd brioche brood

Geroosterde coquille met gebakken cantharellen, Iberico salcichon, tortellini van paddestoelen

Gegrilde Canadese runderbavette met melanzane parmigiana, gegrilde courgette en een jus van lavas

Gemarineerde Hollandse aardbeien met rabarbercoulis, Champagne gelei en met vanille 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)

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 2014 Masi Recioto della Valpolicella Classico, Veneto, Italia	1/2 9,65 1/1 17,25
glas Vintage Port	1/2 5,00 1/1 9,50
5 glazen bij de 5 kazen © 2014	1/2 10,00 1/1 17,50
Diverse soorten huisgemaakt ijs (per quenelle)	1/1 2,50
Gemarineerde Hollandse aardbeien met rabarbercoulis, Champagne gelei en met vanille roomijs	1/1 11,00
glas Ceci Terre Verdiane Amabile Lambrusco	1/2 4,50 1/1 7,00
glas 2017 M. Chapoutier Banyuls "Bila Haut", Languedoc-Roussillon, France	1/2 5,95 1/1 9,95
Passievrucht cremeux met verse bramen, roomijs van pure chocolade.	1/1 12,50
glas '18 Schloss Lieser Riesling Kabinett "Wehlener Sonnenuhr", Mosel, Deutschland	1/2 5,50 1/1 9,50
Perzik tarte tatin (15 à 20 min.) met pistache roomijs	1/1 13,50
glas 2015 Brunelli Garganega Passito ReSol, Veneto, Italia	1/2 4,00 1/1 7,50
glas 2013 Château Grillon Sauternes, Bordeaux, France	1/2 5,50 1/1 9,50

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