

BITES - Ideaal om samen te starten: kies 2 bites (of meer) voor aan tafel.

Ceviche van coquilles

Tropisch fris, citrusachtig & umami: Gohan Desuyo, passievrucht, olijfolie & limoensap volledig 16,50

Pata Negra ham

Nootachtig, verfijnd en fluweelzacht: 100% Iberico Bellota - 50 gram volledig 16

Secreto 07 dry aged runderham

Vol, complex en diep: Rubia Gallega - 50 gram volledig 18

Gyoza van kip en groenten (6 stuks)

Sappig, hartig en licht pittig: dumpling saus & sambal volledig 13

VOORGERECHTEN

BBQ Pilchard sardines met gemarineerde oester

Rokerig, zilt en romig: gefermenteerde gazpacho & amandel crème klein 11,50 / volledig 18



Langzaam gegaard kalfsstaartstuk met krokant gebakken kalfstong

Diep, rijk en friszoet: Boretana ui, PX-sherrygel en saus van rundermerg klein 11 / volledig 17



Carpaccio van sashimi tonijn met softshell krab

Romig, pittig en knapperig: Tom kha kai, bimi en korianderolie klein 17,50 / volledig 30

Financier van macadamianoot met eendenlever

Romig, nootachtig en lichtzoet: Pata Negra ham, Rieslinggel en briocheschuim klein 17,50 / volledig 30

Oesters "Huitres Creuses d' Zeelande" (6 stuks)

klein 17 / volledig 30

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 Pornstar Martini © 2026

TUSSENGERECHTEN

 Tagliatelle met verse truffel

Aards, romig en vertrouwd: Parmezaanse kaas & rucola cress © 2014 klein 11 / volledig 17 / royaal 26

Gebakken coquilles

Zoet, romig en vol: artisjok, vijgen, Manchego schuim & Aceto Balsamico © 2026 klein 12,50 / volledig 20

A5 Wagyu brochette

Rijk, kruidig en umami: maïs, gerookte dashi & kimchi © 2026 klein 20 / volledig 35

HOOFDGERECHTEN - VIS

Gegratineerde scholfilet met Mimolette

Goudbruin, romig en verfijnd: Oppedoezer ronde, snijbonengel met Hollandse garnalen en jus van crème fraîche

klein 17,50 / volledig 30



Terrine van rog vleugel met Argentijnse gamba,

Zilt, zacht en kruidig: zwarte olijven crème, gepofte paprika, saffraan polenta en salie beurre blanc

klein 25 / volledig 45

HOOFDGERECHTEN - VLEES

Gebraden Barbarie eendenborst

Rijk, aards en friszoet: met biet, framboos, mosterd, dragonmousseline en steranijsjus (supplement: gebakken eendenlever • 10)

klein 16,50 / volledig 28



In roomboter gebakken ossenhaas met eendenlever,

Diep, rijk en luxueus: verse truffel, spinazie, crouton en Madeira jus

klein 25 / volledig 45

EXTRA'S  Verse huisgemaakte frites met mayonaise

5,50

MENU VINEUM

Lunchmenu 2-Gangen · 40 (voorgerecht-hoofdgerecht)
Lunchmenu 3-Gangen & Michelin Bib Gourmand menu · 48
(gerechten met dit teken  vormen dit keuzemenu)

Menu 4-Gangen · 60

BBQ Pilchard sardines met gemarineerde oester
Rokerig, zilt en romig: gefermenteerde gazpacho & amandel crème



Tagliatelle met verse truffel

Aards, romig en vertrouwd: Parmezaanse kaas & rucola cress © 2014

Gebraden Barbarie eendenborst

Rijk, aards en friszoet: met biet, framboos, mosterd, dragonmousseline en steranijsjus

(supplement: gebakken eendenlever · 10)

Cheesecake van jasmijnrijst

Bloemig, fruitig en verfjind: yuzu, saké, Sakura en Hollandse kersen
of

Diverse Europese kazen met garnituur

Menu 5-Gangen · 75

BBQ Pilchard sardines met gemarineerde oester
Rokerig, zilt en romig: gefermenteerde gazpacho & amandel crème

Langzaam gegaard kalfsstaartstuk met krokant gebakken kalfstong

Diep, rijk en friszoet: Borettana ui, PX-sherrygel en saus van rundermerg



Tagliatelle met verse truffel

Aards, romig en vertrouwd: Parmezaanse kaas & rucola cress © 2014

Gebraden Barbarie eendenborst

Rijk, aards en friszoet: met biet, framboos, mosterd, dragonmousseline en steranijsjus

(supplement: gebakken eendenlever · 10)

Cheesecake van jasmijnrijst

Bloemig, fruitig en verfjind: yuzu, saké, Sakura en Hollandse kersen
of

Diverse Europese kazen met garnituur

Menu 6-Gangen · 90 | Menu 7-Gangen · 105 | Menu 8-Gangen · 120

Chef's favourites of the season - Voor gasten die de keuken volledig willen laten spreken

WIJN VINEUM

Kies in overleg met ons uit onze bekroonde wijnkaart, of laat u verrassen door een van onderstaande arrangementen:

Klassiek wijnarrangement · Zorgvuldig gekozen wijnen bij elke gang · 9 (per glas) · 5 (per 1/2 glas)

Prestige Wijnarrangement · Meer diepte en bijzondere flessen · 12,50 (per glas) · 7,50 (per 1/2 glas)

VINEUM's favorieten · Favorieten van ons sommelier team · 15 (per glas) · 9 (per 1/2 glas)

Coravin wijnarrangement · Bijzondere glazen uit de kelder, gekozen aan tafel · maatwerk

DESSERTS

Diverse Europese kazen met garnituur

Glas Curatolo Arini Marsala Riserva Superiore 5 Years Old, Marsala, Italia

Glas Curatolo Arini Marsala Riserva Superiore 10 Years Old, Marsala, Italia

Glas Curatolo Arini Marsala Riserva Superiore 20 Years Old, Marsala, Italia

5 glazen bij de 5 kazen © 2014

Glas M.V. Joliette (Clos Joliette) Petit Manseng, Jurançon, France

klein 11 / volledig 17



½ glas 5 / volledig 9

½ glas 7,50 / volledig 12,50

½ glas 9 / volledig 15

½ glazen 12 / volledig 20

½ glas 17,50 / volledig 32,50

Diverse soorten huisgemaakt ijs (per quenelle)

3

Glas aangepast aan de ijssoort(en)

maatwerk

Cheesecake van jasmijnrijst

Bloemig, fruitig en verfijnd: yuzu, saké, Sakura en Hollandse kersen

Glas Braïda Bracchetto d' Acqui, Piemonte, Italia

Glas 2024 Weingut Schätzel Riesling Kabinett, Rheinhessen, Deutschland

Glas 2023 Weingut Unterlind Riesling Spätlese

'Brauneberger Juffer Sonnenuhr', Mosel, Deutschland

volledig 11



½ glas 5 / volledig 9

½ glas 5 / volledig 9

½ glas 7,50 / volledig 12,50

Crème brûlée met vanille

Romig, fluweelzacht en gekaramelliseerd: vanilleroomijs

Glas 2022 Château des Arroucats Sainte-Croix-du-Mont Doux, Bordeaux, France

Glas 2020/2018 Château Coutet Sauternes-Barsac, Bordeaux, France

volledig 13

½ glas 5 / volledig 9

½ glas 9 / volledig 15

Yoghurtmousse met perzik-vanillecompote

Fris, fruitig en bloemig: krokante meringue, vlierbloesem & sorbet van witte perzik

Glas 2019 Ca' Rugate Recioto di Soave La Perlara, Veneto, Italia

Glas 2014 Tommaso Bussola Passito 'Péagna', Veneto, Italia

volledig 15,75

½ glas 7,50 / volledig 12,50

½ glas 9 / volledig 15

Pure chocolade fondant met chocolade-crèmeux en koffie

Intens, rijk en verleidelijk: gekaramelliseerde hazelnoten, beurre noisette & rumijs

Glas Barbadillo Pedro Ximénez 'Mil Pesetas', Jerez, España

volledig 15,75

½ glas 5 / volledig 9

Vraag naar onze wijnkaart- en kelderselectie voor extra dessertwijnen.

KOFFIE & DIGESTIEF

Sluit uw bezoek af - vraag naar de likeuren & digestieven kaart.

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