

BITES

Pata Negra ham (Paleta Bellota Carrasco) 50 gram	13,95
Ceviche van coquilles met Gohan Desuyo, olijfolie en limoensap	14,95

VOORGERECHTEN

In sepia ingelegde zalm, pompoen, ponzu, kumquat, Umeboshi, nori	1/2 8,00 1/1 13,95
Steak tartaar van runderbavette met broodkaantjes, bieslook, eidooier en sorbetijs van yuzu & prei	1/2 8,00 1/1 13,95
Gebakken kwartelborstjes, gekonfijte kwartel boutjes, choucroute van ui, zuurkool bouillon, truffelaardappel chips, gefrituurd kwarteleitje, knolselderij, blauwe bes, saus van gevogelte en blauwe bes	1/2 11,50 1/1 20,50
Oesters "Les Fines de Claires" (6 stuks) 2 stuks nature met apart geserveerde citroen en rode wijnzijn met sjalot 2 stuks met schuim van gember, zoetzuur gemarineerde komkommer en granité van gin & tonic © 2015 2 stuks met crème fraîche, haringkuit en Champagne gelei © 2019	1/2 10,50 1/1 21,-

TUSSENGERECHTEN

Tagliatelle met verse truffel, room, rucola cress en Parmezaanse kaas © 2014 (vegetarisch)	1/2 9,50 1/1 15,50 2/1 21,-
Bouillabaisse, scheermes, tortellini gevuld met rouille mousseline & gepofte paprika	1/2 11,50 1/1 19,95
Langzaam gegaarde buikspek, gerookte paling, palingbouillon, thee, radijs, kombu	1/2 12,50 1/1 21,50

HOOFDGERECHTEN**VIS**

Op de huid gebakken Skrei filet, biet, gele biet, mierikswortel, shepherd's pie, dragon	1/2 13,50 1/1 24,50
Geglanceerde tarbot filet, spinazie risotto, gefermenteerde knoflook, kruidzwam, savooiekool en scheermes beurre blanc	1/2 17,50 1/1 31,95

VLEES

Runder Rendang ©	1/2 13,50 1/1 24,50
Anjou duif, artisjok crème, artisjok, Dahl, geroosterde topinamboer, hazelnoot, gebakken eendenlever en eigen jus	1/2 15,50 1/1 29,50
Gegrilde ossenhaas met pastinaak crème, geglanceerde pastinaak & schorseneer en Madeira jus	1/2 15,50 1/1 31,50

BIJGERECHTEN

Verse huisgemaakte frites met mayonaise	4,50
---	------

MENU VINEUM

Lunchmenu 2-Gangen 29,50 | Lunchmenu 3-Gangen 36,- | Dinermenu 3-Gangen 37,-

In sepia ingelegde zalm, pompoen, ponzu, kumquat, Umeboshi, nori

of

Steak tartaar van runderbavette met broodkaantjes,
bieslook, eidooier en sorbetijs van yuzu & prei

Op de huid gebakken Skrei filet,
biet, gele biet, mierikswortel, shepherd's pie, dragon

of

Runder Rendang ©

Tarte tatin van boerenmeisjes met abrikozen meringue, ingelegde
druiven, crumble van steranijs & kaneel, cacaogel en ijs van boerenjongens

of

Diverse Europese kazen met garnituur

Dinermenu 4-Gangen 45,-

In sepia ingelegde zalm, pompoen, ponzu, kumquat, Umeboshi, nori

Tagliatelle met verse truffel, room, rucola cress en Parmezaanse kaas © 2014

Runder Rendang ©

Tarte tatin van boerenmeisjes met abrikozen meringue, ingelegde
druiven, crumble van steranijs & kaneel, cacaogel en ijs van boerenjongens

of

Diverse Europese kazen met garnituur

Dinermenu 5-Gangen 56,-

In sepia ingelegde zalm, pompoen, ponzu, kumquat, Umeboshi, nori

Gebakken kwartelborstjes, gekonfijte kwartel boutjes,
choucroute van ui, zuurkool bouillon, truffelaardappel chips, gefrituurd kwarteleitje,
knolselderij, blauwe bes, saus van gevogelte en blauwe bes

Tagliatelle met verse truffel, room, rucola cress en Parmezaanse kaas © 2014

Runder Rendang ©

Tarte tatin van boerenmeisjes met abrikozen meringue, ingelegde
druiven, crumble van steranijs & kaneel, cacaogel en ijs van boerenjongens

of

Diverse Europese kazen met garnituur

Wijnarrangement 8,- (per glas) | Wijnarrangement 4,50 (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 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)	2,50
Tarte tatin van boerenmeisjes met abrikozen meringue, ingelegde druiven, crumble van steranijs & kaneel, cacao gel en ijs van boerenjongens	11,00
glas 2015 Brunelli Garganega Passito "ReSol", Veneto, Italia	1/2 4,50 1/1 7,50
Moelleux van pure chocolade, gemberijs, passievrucht & mango salade, passievrucht viool gel, karnemelk panna cotta, karnemelk poeder, kaffir lime	12,50
glas 2018 Schätzel Riesling Kabinett, Rheinhessen, Deutschland	1/2 4,50 1/1 7,50
Bloedsinaasappel macaron, bloedsinaasappel sorbet, koffie ganache, bloedsinaasappel partjes, yuzu witte chocolade poeder, bloedsinaasappel gel, mascarpone gezouten bloedsinaasappel crème	13,50
glas 2001 Bacalhã Moscatel de Setúbal, Setúbal, Portugal	1/2 5,50 1/1 9,50

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