

MENUSUGGESTIES VINEUM per 03.02.2020

*In verband met onze inkoop en organisatie verzoeken wij gezelschappen hun menukeuze(s) minimaal 48 uur van tevoren aan ons door te geven.
Gezelschappen bestaande uit meer dan 20 personen dienen voor het gehele gezelschap per gang eenzelfde keuze te maken, gebaseerd op Menu A, B of C (of een zes-, zeven- of achtgangen menu). Uiteraard houden wij rekening met voedselallergieën of -intoleranties.*

Menu A (3-Gangen keuzemenu) 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

Menu B (4-Gangen keuzemenu) 45,-

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

of

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

Bouillabaisse, scheermes,
tortellini gevuld met rouille mousseline & gepofte paprika

of

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

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

MENUSUGGESTIES VINEUM per 03.02.2020

Menu C (5-Gangen keuzemenu) 56,-

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

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

Bouillabaisse, scheermes,
tortellini gevuld met rouille mousseline & gepofte paprika

of

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
(vegetarisch)

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

Menu 6 | 6 gangen 66,-

Menu van de chef, in overleg met u samen te stellen

Menu 7 | 7 gangen 77,-

Menu van de chef, in overleg met u samen te stellen

Menu 8 | 8 gangen 88,-

Menu van de chef, in overleg met u samen te stellen