

BITES

Gyoza van kip en groenten met dumpling saus & sambal (6 stuks)	1/1 7,50
Pata Negra ham (Paleta Bellota Carrasco) 50 gram	1/1 13,95
Ceviche van coquilles met Gohan Desuyo, olijfolie en limoensap	1/1 14,95

VOORGERECHTEN

Rauw gemarineerde dorade met gemarineerde Cherrytomaat, crème van zwarte olijf, groene olijf, venkelsalade, Pata Negra olie en tomaten bouillon	1/2 8,00 1/1 13,95
Steak tartaar van rund, kappertjes crème, gel van kappertjes, bloedworst, gepekeld eidooier, Savora sorbet	1/2 8,00 1/1 13,95
Coquille met een flan van strand krabbetjes, gebrande maïs, rode paprika crème, geitenyoghurt en Jalapeño olie	1/2 11,50 1/1 20,50
Oesters "Les Fines de Claires" (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 © 2015 2 stuks met schuim van sambai, rettich & granité van yuzu © 2018	1/2 11,95 1/1 23,75

TUSSENGERECHTEN

Tagliatelle met verse truffel, room, rucola cress en Parmezaanse kaas © 2014 (vegetarisch)	1/2 9,50 1/1 15,50 2/1 21,-
Bouchot mosselen gestoofd in langoustine bouillon (bij 2/1 geserveerd met verse huisgemaakte frites)	1/2 9,50 1/1 15,50 2/1 22,50
Rouleaux van confit en foie gras de canard, wortel, sinaasappel, basilicum, prosciutto van eend, snijboon, galiameleen en beurre blanc © 2020	1/2 10,- 1/1 17,50 2/1 27,50

HOOFDGERECHTEN

VIS

Gebakken scholfilet met een terrine van rode bieten, gel van frambozen, Chioggia bietensalade, gerookte amandel en een beurre blanc van dragon	1/2 13,50 1/1 24,50
Op de huid gebakken wilde zeebaars filet met crème van artisjok, hand gerolde couscous met Râs al hânout en hangop van gezouten citroen	1/2 18,50 1/1 34,95

VLEES

Gegrilde kalfsentrecote met zacht gegaarde kalfswang, hazelnoot crunch, geglaceerde gnocchi met salie, Eryngi paddenstoel en jus van calvados & appel	1/2 13,50 1/1 24,50
Gegrilde ossenhaas, ravioli met ossenstaart, uien compote en cognac jus (supplement: gebakken eendenlever à € 10,-)	1/2 18,50 1/1 31,50

BIJGERECHTEN

Verse huisgemaakte frites met mayonaise	5,-
---	-----

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

MENU VINEUM

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

Rauw gemarineerde dorade met gemarineerde Cherrytomaat, crème van zwarte olijf, groene olijf, venkelsalade, Pata Negra olie en tomaten bouillon

of

Steak tartaar van rund, kappertjes crème, gel van kappertjes, bloedworst, gepekeld eidooier, Savora sorbet

Gebakken scholfilet met een terrine van rode bieten, gel van frambozen, Chioggia bietensalade, gerookte amandel en een beurre blanc van dragon

of

Gegrilde kalfsentrecote met zacht gegaarde kalfswang, hazelnoot crunch, geglaceerde gnocchi met salie, Eryngi paddenstoel en jus van calvados & appel

Gepocheerde ananas met pinda crème, pure chocolade gel, kokos mousse met sereh, limoenblad en gember ijs

of

Diverse Europese kazen met garnituur

Dinermenu 4-Gangen 45,-

Rauw gemarineerde dorade met gemarineerde Cherrytomaat, crème van zwarte olijf, groene olijf, venkelsalade, Pata Negra olie en tomaten bouillon

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

Gegrilde kalfsentrecote met zacht gegaarde kalfswang, hazelnoot crunch, geglaceerde gnocchi met salie, Eryngi paddenstoel en jus van calvados & appel

Gepocheerde ananas met pinda crème, pure chocolade gel, kokos mousse met sereh, limoenblad en gember ijs

of

Diverse Europese kazen met garnituur

Dinermenu 5-Gangen 56,-

Rauw gemarineerde dorade met gemarineerde Cherrytomaat, crème van zwarte olijf, groene olijf, venkelsalade, Pata Negra olie en tomaten bouillon

Rouleaux van confit en foie gras de canard, wortel, sinaasappel, basilicum, prosciutto van eend, snijboon, galiemeloen en beurre blanc

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

Gegrilde kalfsentrecote met zacht gegaarde kalfswang, hazelnoot crunch, geglaceerde gnocchi met salie, Eryngi paddenstoel en jus van calvados & appel

Gepocheerde ananas met pinda crème, pure chocolade gel, kokos mousse met sereh, limoenblad en gember ijs

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 5,50 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
Gepocheerde ananas met pinda crème, pure chocolade gel, kokos mousse met sereh, limoenblad en gember ijs	11,00
glas 2018 Schätzel Riesling Kabinett, Rheinhessen, Deutschland	1/2 4,50 1/1 8,00
Kersen clafoutis met karnemelk, macaron, sour cream, balsamico en kersensorbet	12,50
glas N.V. Acquesi Bracchetto d' Acqui "Valle delle Rose"	1/2 4,50 1/1 8,00
Gerookte peer, millefeuille met mascarpone, saus van gekarameliseerde bacon, kletsop van Pecorino en Pecorino ijs	13,50
glas 2015 Brunelli Garganega Passito "ReSol", Veneto, Italia	1/2 4,50 1/1 8,00

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

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