

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

Tartaar van zalm met gerookte avocado, aardappel schuim, keta kaviaar en een vinaigrette van sambai & bieslook	1/2 8,00 1/1 13,95
Zacht gegaarde filet van fazant met gekonfijte schorseneren, Vacherin Mont d' Or cake en morilles dressing	1/2 8,00 1/1 13,95
Terrine van zeeduivel met gebakken langoustine met crème van pastinaak, witte soja en langoustines schuim	1/2 11,50 1/1 20,50
Steak tartaar van rund met salade van kreeft, daslook kappertjes, kombu gel, nori krokant en zuring dressing	1/1 20,50 2/1 35,00
Oesters "Zeeuwse platte 000" (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 schuim van ponzu, 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,-
Gebakken coquilles met gefrituurde polenta, bloemkool compote, gepofte knoflook en chili olie	1/2 10,- 1/1 17,50
Shortrib met zwarte bonen crème, rundermerg, Stilton kaas, tempura van prei en jus van Ruby Port	1/2 11,- 1/1 19,50

HOOFDGERECHTEN

VIS

Op de huid gebakken roodbaars filet met aardappel & kastanje puree, gekarameliseerde wortel crème, gebakken spruitjes en peterselie beurre blanc	1/2 13,50 1/1 24,50
Gegrilde tarbot filet met gerookte paling risotto, zoetzure venkel, gerookte paling fritto en Hollandaise	1/2 18,50 1/1 34,95

VLEES

Gebakken hertenbiefstuk met Pancetta, pompoen flan, bitterkoekjes crumble, kweepeer en jus met amandel (supplement: gebakken eendenlever à € 10,-)	1/2 13,50 1/1 24,50
Gegrilde ossenhaas, Pommes Paolo, knolselderij en verse truffel 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 37,- | Dinermenu 3-Gangen 37,-

Tartaar van zalm met gerookte avocado, aardappel schuim,
keta kaviaar en een vinaigrette van sambai & bieslook

of

Zacht gegaarde filet van fazant met gekonfijte schorseneren,

Vacherin Mont d' Or cake en morilles dressing

Op de huid gebakken roodbaars filet met aardappel & kastanje puree,
gekarameliseerde wortel crème, gebakken spruitjes en peterselie beurre blanc

of

Gebakken hertenbiefstuk met Pancetta, pompoen flan,

bitterkoekjes crumble, kweepeer en jus met amandel

(supplement: gebakken eendenlever à € 10,-)

Limoncello mousse met een cakeje van kardemon & witte chocolade,
meringue en sorbetijs van Bitter Lemon

of

Diverse Europese kazen met garnituur

Dinermenu 4-Gangen 45,-

Tartaar van zalm met gerookte avocado, aardappel schuim,
keta kaviaar en een vinaigrette van sambai & bieslook

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

Gebakken hertenbiefstuk met Pancetta, pompoen flan,

bitterkoekjes crumble, kweepeer en jus met amandel

(supplement: gebakken eendenlever à € 10,-)

Limoncello mousse met een cakeje van kardemon & witte chocolade,
meringue en sorbetijs van Bitter Lemon

of

Diverse Europese kazen met garnituur

Dinermenu 5-Gangen 56,-

Tartaar van zalm met gerookte avocado, aardappel schuim,
keta kaviaar en een vinaigrette van sambai & bieslook

Gebakken coquille met gefrituurde polenta, bloemkool compote, gepofte knoflook en chili olie

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

Gebakken hertenbiefstuk met Pancetta, pompoen flan,

bitterkoekjes crumble, kweepeer en jus met amandel

(supplement: gebakken eendenlever à € 10,-)

Limoncello mousse met een cakeje van kardemon & witte chocolade,
meringue en sorbetijs van Bitter Lemon

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
Limoncello mousse met een cakeje van kardemon & witte chocolade, meringue en sorbetijs van Bitter Lemon	11,00
glas 2019 Schloss Lieser Riesling Kabinett "Piesporter Goldtröpfchen", Mosel, DE	1/2 4,50 1/1 8,00
Cheesecake van passievrucht, Bastogne crumble, passievrucht & kaneel gel, room en roomijs van Baileys	12,50
glas 2015 Brunelli Garganega Passito "ReSol", Veneto, Italia	1/2 4,50 1/1 8,00
Bread & butter van krentenbrood	
met Camembert & appelcompote, mousse van appel en Granny Smith sorbetijs	13,50
glas 2017 Château des Arroucats Sainte-Croix-du-Mont Doux, Bordeaux, France	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