



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


Gebrande jonge makreel Escabeche style, salade van kidneybonen, avocado, krokante taco met gerookte makreel en zure room	1/2 8,00 1/1 13,95	
Steak tartaar van rund met een crème van foie gras de canard, gekarameliseerde zilverui, hazelnoten, witlof en hazelnoten-aceto vinaigrette	1/2 8,00 1/1 13,95	
In miso gemarineerde AA Sashimi tonijnfilet met tempura van kreeft, crème van zoete aardappel, bamboescheuten en tare dressing	1/2 12,00 1/1 21,50	
Krokant gebakken kalfszwezerik met een wentelteefje van brioche brood, doperwten, jonge cantharellen, rookspek en jus van sjalotten	1/2 12,50 1/1 22,50	
Oesters "Huitres Creuses d' Irlande" (6 stuks)	1/2 11,95 1/1 23,75	
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 ponzu, rettich & granité van yuzu © 2018		

TUSSENGERECHTEN


Tagliatelle met verse truffel, room, rucola cress en Parmezaanse kaas © 2014 (vegetarisch)	1/2 9,50 1/1 15,50 2/1 21,-
Bresse kip tandoori met linzen du Puy, zoetzure kurkuma, kerrie gel en yoghurt-limoen schuim met saffraan krokantje	1/2 10,- 1/1 17,50
Langzaam gegaard buikspek met coquille ceviche, bloemkoolvanille crème, geroosterde macadamia noten en beurre noisette	1/2 11,- 1/1 19,95

HOOFDGERECHTEN

VIS

Gebakken snoekbaarsfilet met artisjok crème, romige polenta, BBQ-mais, burrata en oregano olie	1/2 13,50 1/1 24,50	
Gegrilde tarbotfilet met gerookte paling risotto, zoetzure venkel, gerookte paling fritto en Hollandaise	1/2 18,50 1/1 34,95	

VLEES

Gebakken eendenborst met een flan van wortel, couscous met munt, abrikoos en een jus van citroen (supplement: gebakken eendenlever à € 10,-)	1/2 13,50 1/1 24,50	
Gegrilde ossenhaas, Pommes Paolo, knolselderij en verse truffeljus (supplement: gebakken eendenlever à € 10,-)	1/2 18,50 1/1 31,50	

BIJGERECHTEN

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

MENU VINEUM

Lunchmenu 2-Gangen € 31,50

(voorgerecht-hoofdgerecht)



Lunchmenu 3-Gangen & Michelin Bib Gourmand menu € 39,-

Deze gerechten maken deel uit van ons Michelin Bib Gourmand menu, bestaande uit 3-Gangen (voorgerecht-hoofdgerecht-nagerecht samen voor € 39,- p.p.)

Menu 4-Gangen € 45,-

Gebrande jonge makreel Escabeche style, salade van kidneybonen, avocado, krokante taco met gerookte makreel en zure room

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

(vegetarisch)

Gebakken eendenborst met een flan van wortel, couscous met munt, abrikoos en een jus van citroen

(supplement: gebakken eendenlever à € 10,-)

Cheesecake met rabarber, aardbei en vlierbloesem

of

Diverse Europese kazen met garnituur

Menu 5-Gangen € 56,-

Gebrande jonge makreel Escabeche style, salade van kidneybonen, avocado, krokante taco met gerookte makreel en zure room

Langzaam gegaard buikspek met coquille ceviche, bloemkoolvanille crème, geroosterde macadamia noten en beurre noisette

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

(vegetarisch)

Gebakken eendenborst met een flan van wortel, couscous met munt, abrikoos en een jus van citroen

(supplement: gebakken eendenlever à € 10,-)

Cheesecake met rabarber, aardbei en vlierbloesem

of

Diverse Europese kazen met garnituur

WIJN VINEUM

Maak (in overleg met ons) een keuze uit onze prachtige wijnkaart, of laat u verrassen door één (of meerdere) van onderstaande mogelijkheden...



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	
Cheesecake met rabarber, aardbei en vlierbloesem	11,00	
Glas 2019 Schloss Lieser Riesling Kabinett "Piesporter Goldtröpfchen", Mosel, DE	1/2 4,50 1/1 8,00	
Tarte tatin van appel met Roquefort Papillon Noir en vanille roomijs	12,50	
Glas 2015 Brunelli Garganega Passito "ReSol", Veneto, Italia	1/2 4,50 1/1 8,00	
Chocolate Michelin X VINEUM ©	13,50	
Glas 2018 Brunelli Recioto della Valpolicella Classico, Veneto, Italia	1/2 5,50 1/1 9,50	

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