



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


Sashimi zalm ingelegd in rode biet met gerookte aardappelcrème, bietengel en bladselderij dressing	1/2 8,50 1/1 14,95	
Steak tartaar van rund met Parmezaanse kaas, pijnboompitten, merg, citroen, zongedroogde tomaten en groene pesto	1/2 8,00 1/1 13,95	
Carpaccio van sashimi tonijn met kastanje-crème, oesterzwammetjes, zoetzure nashipeer en morilles vinaigrette	1/2 12,00 1/1 21,50	
Terrine van eendenbout met sinaasappel wortel crème, zoetzure wortel, krokante mosterd en wortel karamel	1/2 11,00 1/1 19,95	
Oesters "Huitres Creuses d' Irlande" (6 stuks)	1/2 11,95 1/1 23,75	
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		

TUSSENGERECHTEN


Tagliatelle met verse truffel, room, rucola cress en Parmezaanse kaas © 2014 (vegetarisch)	1/2 9,50 1/1 15,50 2/1 21,-
Langoustinebisque met tortellini van gamba, zoetzure venkel en dragonolie © 2021	1/2 10,00 1/1 17,50
Dungesneden coquille met Lardo di Colonnata, eendenlever en tarte tatin van sjalot met 15 jaar oude Aceto Balsamico	1/2 12,00 1/1 21,50

HOOFDGERECHTEN

VIS

Gegrilde scholfilet met groene kruiden mousseline, Romanesco, chorizo gel en gepofte knoflook beurre blanc	1/2 13,50 1/1 24,50	
Op de huid gebakken zeebaarsfilet met gefrituurde sushirijst, kruidenzwam, radijs soorten, zee-egel emulsie en Sambai schuim	1/2 18,50 1/1 34,95	

VLEES

Gebraden hertenrug met laurier en pastinaak cannelloni gevuld met hertenstoof, gesmoorde groene kool en jus met cassis (supplement: gebakken eendenlever à € 10,-)	1/2 13,50 1/1 24,50	
Langzaam gegaarde Anjou duif met Medjool dadel, handgerolde couscous, aubergine compote, geroosterde paprika, gepekeld citroen en munt olie (supplement: gebakken eendenlever à € 10,-)	1/2 19,00 1/1 34,95	
'Tournedos Rossini' Gegrilde ossenhaas met gebakken eendenlever verse truffel, crouton en jus van Madeira (ook mogelijk: zonder eendenlever, dan krijgt u extra ossenhaas!)	1/2 21,00 1/1 39,95	

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 € 48,50

Sashimi zalm ingelegd in rode biet met gerookte aardappelcrème, bietengel en bladselderij dressing

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

Gebraden hertenrug met laurier en pastinaak cannelloni gevuld met hertenstoof, gesmoorde groene kool en jus met cassis
(supplement: gebakken eendenlever à € 10,-)

Honing panna cotta met honeycomb, abrikoos en sorbetijs van geitenkwark & lavendel
of

Diverse Europese kazen met garnituur

Menu 5-Gangen € 59,50

Sashimi zalm ingelegd in rode biet met gerookte aardappelcrème, bietengel en bladselderij dressing

Terrine van eendenbout met sinaasappel wortel crème, zoetzure wortel, krokante mosterd en wortel karamel

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

Gebraden hertenrug met laurier en pastinaak cannelloni gevuld met hertenstoof, gesmoorde groene kool en jus met cassis
(supplement: gebakken eendenlever à € 10,-)

Honing panna cotta met honeycomb, abrikoos en sorbetijs van geitenkwark & lavendel
of

Diverse Europese kazen met garnituur

Menu 6-Gangen € 69,50

Chef's favourites of the season

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	
Honing panna cotta met honeycomb, abrikoos en sorbetijs van geitenkware & lavendel	11,00	
Glas Schloss Lieser Riesling Kabinett "Piesporter Goldtröpfchen", Mosel, Deutschland	1/2 4,50 1/1 8,00	
Pure chocolade biscuit met witte chocolade crème, mandarijn-jasmijn gel, kumquat en mandarijn-Champagne roomijs	13,50	
Glas Brunelli Recioto della Valpolicella Classico, Veneto, Italia	1/2 5,50 1/1 9,50	
Ingelegde vijg met olijvenkaramel, mascarpone crème en Pata Negra roomijs	13,50	
Glas 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!