



BITES

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

VOORGERECHTEN


Ramen VINEUM © met tataki van sashimi tonijn, noodles van gamba, eitje en gamba dashi	1/2 8,50 1/1 14,95	
Rouleau van Gelderse hoender met cêpes, walnoot, Parmezaanse kaas en marjolein olie	1/2 8,50 1/1 14,95	
Kabeljauw & kreeft met Pata Negra ham, Hollandse asperge, lamsoren en dragon gel	1/2 12,50 1/1 22,50	
Carpaccio van Hollands Wagyu rundvlees met spekzout, truffeldressing en geschaafde eendenlever	1/2 15,00 1/1 27,50	
Oesters "Huitres Creuses d' Zeelande" (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 rode kool, Granny Smith appel, dragon olie en geschaafde mierikswortel		

TUSSENGERECHTEN


Tagliatelle met verse truffel, room, rucola cress en Parmezaanse kaas © 2014 (vegetarisch)	1/2 9,50 1/1 15,50 2/1 21,-
Lamsnek & lamszwezerik met aubergine crème, feta, tuinbonen, lamsconcentraat en schuim van bonenkruid	1/2 9,50 1/1 15,95
Gekarameliseerde coquilles met gebrande maïs, zoetzure paprika, Jalapeño olie en koriander	1/2 11,00 1/1 19,95

HOOFDGERECHTEN

VIS

Hollandse asperges met gerookte zalm *, Hoeksche jonge aardappel, peterselie, aardappel kaantjes en beurre noisette Hollandaise saus	1/2 13,50 1/1 24,50	
Op de huid gebakken Corvina filet met gerookte paling, groene kruiden puree, langzaam gegaarde bieten, palingschuim en bietenkaramel	1/2 18,50 1/1 31,95	

VLEES

Gebakken eendenborst, Il Riso al Salto, saffraan, dopertencrème, gestoofde oesterzwam, rode uiencompote en salie jus (supplement: gebakken eendenlever à € 10,-)	13,50 1/1 24,50	
--	-----------------	---

Trilogie van Hollands Wagyu rundvlees (supplement: gebakken eendenlever à € 10,-)	1/1 49,95
---	-----------

BIJGERECHTEN

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

* Kan ook zonder gerookte zalm als vegetarisch gerecht (en kan ook met ham als u dit liever eet).

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

MENU VINEUM



Lunchmenu 2-Gangen € 31,50

(voorgerecht-hoofdgerecht)

Lunchmenu 3-Gangen € 39,-

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

Ramen VINEUM © met tataki van sashimi tonijn,
noodles van gamba, eitje en gamba dashi

Hollandse asperges met gerookte zalm *, Hoeksche jonge aardappel,
peterselie, aardappel kaantjes en beurre noisette Hollandaise saus

Gebakken eendenborst, Il Riso al Salto, saffraan,
dopertencrème, gestoofde oesterzwam, rode uiencompote en salie jus
(supplement: gebakken eendenlever à € 10,-)

Citroen cheesecake met Hollandse aardbeitjes, aardbei-hibiscus dressing, basilicum roomijs

of

Diverse Europese kazen met garnituur

Menu 5-Gangen € 59,50

Ramen VINEUM © met tataki van sashimi tonijn,
noodles van gamba, eitje en gamba dashi

Hollandse asperges met gerookte zalm *, Hoeksche jonge aardappel,
peterselie, aardappel kaantjes en beurre noisette Hollandaise saus

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

Gebakken eendenborst, Il Riso al Salto, saffraan,
dopertencrème, gestoofde oesterzwam, rode uiencompote en salie jus
(supplement: gebakken eendenlever à € 10,-)

Citroen cheesecake met Hollandse aardbeitjes, aardbei-hibiscus dressing, basilicum roomijs
of

Diverse Europese kazen met garnituur

Menu 6-Gangen € 69,50 | Menu 7-Gangen € 79,50 | Menu 8-Gangen € 89,50

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

* Kan ook zonder gerookte zalm als vegetarisch gerecht (en kan ook met ham als u dit liever eet).

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

DESSERTS

Diverse Europese kazen met garnituur	1/2 9,00 1/1 15,75	
Glas Vintage Port, Douro, Portugal	1/2 5,50 1/1 9,50	
Glas N.V. Henri Giraud Ratafia Champenois 'Solera 1990-2016', Champagne, France	1/2 7,50 1/1 12,50	
5 glazen bij de 5 kazen © 2014	1/2 10,00 1/1 17,50	
Diverse soorten huisgemaakt ijs (per quenelle)	2,50	
M.V. Riesling Kabinett, Deutschland	1/2 4,50 1/1 8,00	
Citroen cheesecake met Hollandse aardbeitjes, aardbei-hibiscus dressing, basilicum roomijs	11,00	
N.V. Domaine Alain Poulet Mousseux de Die Clairette de Die Tradition, Méthode Dioise Ancestrale, Rhône, France	1/2 4,50 1/1 8,00	
Bananen bavarois met dulce de leche, vanille mascarpone, gekarameliseerde macadamia noten en macadamia noten roomijs	13,00	
Glas 2018 Château des Arroucats Sainte-Croix-du-Mont, Bordeaux, France	1/2 4,50 1/1 8,00	
Chocolade route met pistache en Amarene kersen met yoghurt-oranjebloesem sorbetijs	15,75	
Glas 2020 Brunelli Recioto della Valpolicella Classico, Veneto, Italia	1/2 5,50 1/1 9,50	

* Kan ook zonder gerookte zalm als vegetarisch gerecht (en kan ook met ham als u dit liever eet).

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