



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


Gebrande jonge makreel met aardappelsalade, pastille van augurk en dressing van BBQ Granny Smith	1/2 8,50 1/1 14,95	
Rouleau van Pekingeed met ham van eendenborst, waterkers, sinaasappelgel en granaatappeldressing	1/2 8,50 1/1 14,95	
Sashimi tonijn met tzatziki, soft shell krab in tempura, Kalamata olijf en een dressing van krab kuit	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 gazpacho, gepekeld citroen en basilicum olie © 2022		
2 stuks met schuim van gember, zoetzuur gemarineerde komkommer en granité van gin & tonic © 2015		

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 © 2021	1/2 10,50 1/1 18,50 2/1 37,-
Korean kalfszwezerik met een crème van cashewnoten, Rettich kimchi, kleeftijst en honey butter glaze © 2022	1/2 13,50 1/1 22,50 2/1 45,-

HOOFDGERECHTEN

VIS

Risotto al burrata: een risotto met burrata, gerookte schelvis, groene asperge, Trompette de la mort, morilles en een olie van selderij	1/2 13,50 1/1 24,50	
Gegrilde tarbotfilet met gekarameliseerde coquille, een crème van artisjok, cantharellen, pommes fondant en Meunière saus	1/2 25,00 1/1 45,00	

VLEES

In groene kruiden gegaarde Mangalica varkensrug met wortel-ahorn crème, wortel Dauphine met anijs jus & groene kruiden olie (supplement: gebakken eendenlever à € 10,-)	1/2 13,50 1/1 24,50	
Trilogie van Hollands Wagyu rundvlees © 2022	1/1 49,95	
1. Tartaar van Wagyu met eendenlever, verse truffel, sambai en gerookte amandelen		
2. Mergpijpje gevuld met Wagyu stoof, merg, zilverui en Stilton		
3. Afgebrand Wagyu vlees met knolselderij crème, rouleau van knolselderij & sepia, olijvenpoeder en jus met verse yuzu		
(supplement: gebakken eendenlever à € 10,-)		

BIJGERECHTEN

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

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

Gebrande jonge makreel met aardappelsalade, pastille van augurk en dressing van BBQ Granny Smith

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

In groene kruiden gegaarde Mangalica varkensrug met wortel-ahorn crème, wortel Dauphine met anijs jus & groene kruiden olie

Amandelcake met kersen uit de Hoeksche Waard, mascarpone-vanille crème, Vermouth gel en kersen-nootmuskaat sorbetijs
of

Diverse Europese kazen met garnituur

Menu 5-Gangen € 59,50

Gebrande jonge makreel met aardappelsalade, pastille van augurk en dressing van BBQ Granny Smith

Rouleau van Pekingend met ham van eendenborst, waterkers, sinaasappelgel en granaatappeldressing

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

In groene kruiden gegaarde Mangalica varkensrug met wortel-ahorn crème, wortel Dauphine met anijs jus & groene kruiden olie

Amandelcake met kersen uit de Hoeksche Waard, mascarpone-vanille crème, Vermouth gel en kersen-nootmuskaat sorbetijs

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

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	
Amandelcake met kersen uit de Hoeksche Waard, mascarpone-vanille crème, Vermouth gel en kersen-nootmuskaat sorbetijs	11,00	
N.V. Torr dell'Elmo Rocca dei Forti Brachetto Vino Spumante	1/2 4,50 1/1 8,00	
Tortelloni VINEUM: 'tortelloni' van lychee met een kern van rozen, lychee, matcha poeder, schuim van saké & groene thee en matcha roomijs	13,00	
2017 A. Merkelbach Riesling Spätlese 'Ürziger Würzgarten', Mosel,	1/2 5,50 1/1 9,50	
Chocolade route met pistache en Amarene kersen met yoghurt-oranjbloesem sorbetijs	15,75	
Glas 2020 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!