





## VOORGERECHTEN

|  |                     |   |
|--|---------------------|---|
| Ceviche van tonijn & mossel, met avocado crème,<br>black mole van maïstruffel, gepofte Hoeksche quinoa en leche de tigre   | 1/2 8,50 1/1 14,95  |  |
| Steak tartaar van Hollands hert gegaard met koffie,<br>met koolrabi salade, espuma van bospaddenstoelen en Verjus dressing | 1/2 8,50 1/1 14,95  |  |
| Terrine van gerookte paling & eendenlever met een gelei<br>van paling, rode kool compote en Hokkaido milk bread            | 1/2 15,00 1/1 27,50 |   |
| Carpaccio van Hollands Wagyu rundvlees<br>met spekzout, truffeldressing en geschaafde eendenlever                          | 1/2 15,00 1/1 27,50 |   |

## TUSSENGERECHTEN

|   |                               |  |
|---|-------------------------------|--|
|  Tagliatelle met verse truffel, room, rucola cress & Parmezaanse kaas © 2014 | 1/2 9,50 1/1 16,95 2/1 24,50  |  |
| Gegrilde coquilles met pijlstaartinktvis,<br>een crème van groene curry, waterkastanje en chili olie  | 1/2 12,00 1/1 20,50 2/1 36,00 |  |
| Krokant gebakken kalfszwezerik met aardappel,<br>pompoen-rozijnen crème, sherry azijn en pancetta botersaus   | 1/2 13,50 1/1 22,50 2/1 37,50 |  |


## HOOFDGERECHTEN

|   |                     |  |
|---|---------------------|--|
|  Gegratineerde rode bieten risotto, Lady's Blue kaas,<br>geroosterde gele biet, gerookte amandelen en blauwe bessen | 1/2 13,50 1/1 24,50 |  |
|---|---------------------|--|

### VIS

|   |                     |  |
|---|---------------------|--|
| Op de huid gebakken roodbaars filet met maïskoekjes, kimchi spruiten,<br>scheermessen emulsie, zoetzure komkommengel en schuim van Pandan rijst | 1/2 14,50 1/1 25,95 |  |
| Gebakken & gelakte tarbot aan de graat met een 'rookworst' van kreeft,<br>stampot boerenkool, krokante boerenkool en Piccalilly beurre blanc    | 1/2 25,00 1/1 45,00 |  |

### VLEES

|   |                     |   |
|---|---------------------|---|
| Gebraseerde Ierse sukade met groene kruidenkorst, gefrituurde<br>polenta, bloemkool Pecorino crème, gekarameliseerde ui en beurre noisette jus<br>(supplement: gebakken eendenlever à € 10,-) | 1/2 14,50 1/1 25,95 |  |
|---|---------------------|---|

|   |                     |  |
|---|---------------------|--|
| Gebakken ossenhaas met beurre de moelle osseuse,<br>een crème van topinamboer, romige parelgort en rode wijn jus<br>(supplement: gebakken eendenlever à € 10,-) | 1/2 18,50 1/1 35,00 |  |
|---|---------------------|--|

## BIJGERECHTEN

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

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

## MENU VINEUM



### Lunchmenu 2-Gangen € 33,-

(voorgerecht-hoofdgerecht)

### Lunchmenu 3-Gangen € 40,-

### Michelin Bib Gourmand menu € 40,-

Deze gerechten maken deel uit van ons Michelin Bib Gourmand menu, bestaande uit 3-Gangen (voorgerecht-hoofdgerecht-nagerecht samen voor € 40,- p.p.)

### Menu 4-Gangen € 50,-

Ceviche van tonijn & mossel, met avocado crème,  
black mole van maïstruffel, gepofte Hoeksche quinoa en leche de tigre

\*\*\*



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

\*\*\*

Gebraseerde Ierse sukade met groene kruidenkorst, gefrituurde  
polenta, bloemkool Pecorino crème, gekarameliseerde ui en beurre noisette jus

\*\*\*

Peer VINEUM © met gebrande hazelnoten, hazelnoot cake,  
dressing van oranjebloesem & honing en honing roomijs  
of

Diverse Europese kazen met garnituur

### Menu 5-Gangen € 62,50

Ceviche van tonijn & mossel, met avocado crème,  
black mole van maïstruffel, gepofte Hoeksche quinoa en leche de tigre

\*\*\*

Steak tartaar van Hollands hert gegaard met koffie,  
met koolrabi salade, espuma van bospaddenstoelen en Verjus dressing

\*\*\*



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

\*\*\*

Gebraseerde Ierse sukade met groene kruidenkorst, gefrituurde  
polenta, bloemkool Pecorino crème, gekarameliseerde ui en beurre noisette jus

\*\*\*

Peer VINEUM © met gebrande hazelnoten, hazelnoot cake,  
dressing van oranjebloesem & honing en honing roomijs  
of

Diverse Europese kazen met garnituur

### Menu 6-Gangen € 75,- | Menu 7-Gangen € 87,50 | Menu 8-Gangen € 100,-

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 5,- (1/2 glas)**

**Prestige Wijnarrangement 11,- (per glas) | Prestige Wijnarrangement 6,- (1/2 glas)**

**David's favorieten 13,- (per glas) | David's favorieten 8,- (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                |   |
| Glas Riesling Kabinett, Deutschland   | 1/2 5,00 1/1 8,00   |   |
| Peer VINEUM © met gebrande hazelnoten, hazelnoot cake,<br>dressing van oranjebloesem & honing en honing roomijs       | 11,00               |  |
| Glas Château des Arroucats Sainte-Croix-du-Mont, Bordeaux, France   | 1/2 5,00 1/1 8,00   |   |
| Ananas gegaard in rum, afgebrand met Muscovado suiker,<br>met kokosgel, Cru de Cacao en ijs van kokos & crème fraîche | 13,00               |   |
| Glas Riesling Spätlese, Deutschland   | 1/2 5,50 1/1 9,50   |   |
| Croissant ham & kaas ©  |                     |   |
| Wentelteefje met Fiore kaas, schuim van Limburgse Grottenham en croissant roomijs                                     | 13,00               |   |
| Glas Château Pierre-Bise Côteaux du Layon 'Rochefort', Loire, France  | 1/2 5,95 1/1 9,95   |   |
| Tartelette met crème patisserie, chocolade bombe,<br>sinaasappel curd, sinaasappel zeste, dragon roomijs              | 15,75               |   |
| Glas Brunelli Garganega Passito 'ReSol', Veneto, Italia   | 1/2 5,50 1/1 9,00   |   |

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