




## BITES

Ceviche van coquilles met Gohan Desuyo, olijfolie en limoensap	1/1 15,50
Pata Negra ham (Paleta Bellota Carrasco) 50gram	1/1 13,95
Gyoza van kip en groenten (6 stuks) met dumpling saus & sambal	1/1 11,95

## VOORGERECHTEN


Langzaam gegaarde zalmfilet met salade van komkommer, strandkrab-kokos emulsie, keta kaviaar en sesam	1/2 8,50 1/1 14,95	
Geglaceerde procureur, krokant buikspek met romige maïscrème, chipotle, koriander en tortilla chips	1/2 8,50 1/1 14,95	
Steak tartaar van tonijn, gebrande langoustine, zoetzure venkel en Hollandaise van langoustines	1/2 15,00 1/1 27,50	
Pizza VINEUM © Pizzadeeg met krokante kalfszwezerik, Spianata Romana, basilicum en uiencompote	1/2 15,00 1/1 27,50	
Oesters "Huitres Creuses d' Zeelande" (6 stuks) 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 tijgermelk en korianderolie © 2022	1/2 12,95 1/1 24,95	

## TUSSENGERECHTEN


 Tagliatelle met verse truffel, room, rucola cress & Parmezaanse kaas © 2014	1/2 9,50 1/1 16,95 2/1 24,50
Gegrilde coquille met gestoofde prei, pancetta, Pernod karamel en macadamia noten	1/2 12,00 1/1 20,50 2/1 36,00
Rouleaux van confit de canard & eendenlever, met pompoen-sinaasappel crème, gerookte amandel en oregano beurre blanc	1/2 13,50 1/1 22,50 2/1 37,50

## HOOFDGERECHTEN

### VIS

Gepocheerde skrei filet met "ongehutse pot" en draadjsvlees jus * * of mosterd beurre blanc	1/2 14,50 1/1 25,95	
Op de huid gebakken wilde zeebaarsfilet met gestoofde pulpo, bieten bereidingen, granaatappel en Iraanse pistache	1/2 25,00 1/1 45,00	

### VLEES

Langzaam gegaarde Poulet Noir filet met krokante dij, artisjokcrème, gestoofde eringi, krokante polenta en gevogelte jus (supplement: gebakken eendenlever à € 10,-)	1/2 14,50 1/1 25,95	
Gebakken ossenhaas met pastinaak crème, geglanceerde bospaddenstoelen en Madeira jus (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 € 53,-

Langzaam gegaarde zalmfilet met salade van komkommer, strandkrab-kokos emulsie, keta kaviaar en sesam

\*\*\*



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

\*\*\*

Langzaam gegaarde Poulet Noir filet met krokante dij, artisjokcrème, gestoofde eringi, krokante polenta en gevogelte jus (supplement: gebakken eendenlever à € 10,-)

\*\*\*

Havermout cake met rabarber, verveine gel en sorbet van Muscat

of

Diverse Europese kazen met garnituur

### Menu 5-Gangen € 67,-

Langzaam gegaarde zalmfilet met salade van komkommer, strandkrab-kokos emulsie, keta kaviaar en sesam

\*\*\*

Gegrilde coquille met gestoofde prei, pancetta, Pernod karamel en macadamia noten

\*\*\*



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

\*\*\*

Langzaam gegaarde Poulet Noir filet met krokante dij, artisjokcrème, gestoofde eringi, krokante polenta en gevogelte jus (supplement: gebakken eendenlever à € 10,-)

\*\*\*

Havermout cake met rabarber, verveine gel en sorbet van Muscat

of

Diverse Europese kazen met garnituur

### Menu 6-Gangen € 80,- | Menu 7-Gangen € 93,- | Menu 8-Gangen € 107,-

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 8,90** (per glas) | **Wijnarrangement 5,-** (1/2 glas)

**Prestige Wijnarrangement 12,-** (per glas) | **Prestige Wijnarrangement 6,-** (1/2 glas)

**David's favorieten 15,-** (per glas) | **David's favorieten 9,-** (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 Alfred Merkelbach Riesling Spätlese 'Urziger Würzgarten', Mosel, Deutschland	1/2 5,00 1/1 8,90	
Havermout cake met rabarber, verveine gel en sorbet van Muscat	11,00	
Glas Domaine de Bernardins Muscat de Beaumes de Venise, Rhône, France	1/2 5,00 1/1 8,90	
Bombe VINEUM © mousse van mango,		
Rum cheesecake met een lopende passievrucht kern en sorbetijs van yoghurt	13,00	
Glas Pffeffingen Scheurebe Spätlese 'Ungsteiner Herrenberg', Pfalz, Deutschland	1/2 5,00 1/1 8,90	
Panna Cotta van witte chocolade met mascarpone-hazelnoot mousse,		
chocolade- koffie karamel en roomijs van hazelnoot & koffie	15,75	
Glas Brunelli Recioto della Valpolicella Classico, Veneto, Italia	1/2 5,75 1/1 9,50	

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