


BITES

Ceviche van coquilles met Gohan Desuyo, olijfolie en limoensap	1/1 16,50
Pata Negra ham (Paleta Bellota Carrasco) 50 gram	1/1 14,95
Secreto 07 dry aged runderham (Rubia Gallega) 50 gram	1/1 16,95
Gyoza van kip en groenten (6 stuks) met dumpling saus & sambal	1/1 11,95

VOORGERECHTEN


Gelakte claussefilet met gerookte paling, groene curry gel & kokos-limoen dressing	1/2 11,00 1/1 16,95	
Langzaam gegaarde Ibérico met tuinboontjes, lavendel, gewelde abrikoos en rucola pesto	1/2 11,00 1/1 16,95	
Carpaccio van tonijn met BBQ pulpo, doperwten crème, bottarga en hangop van citroen	1/2 13,50 1/1 21,50	
Marbré van eendenlever & bresaola met helva, Granny Smith appel en Ras el Hanout	1/2 16,25 1/1 27,50	
Oesters "Huitres Creuses d' Zeelande" (6 stuks)	1/2 16,00 1/1 32,00	
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 peer, citrus ponzu & rode peper		

TUSSENGERECHTEN


 Tagliatelle met verse truffel, room, rucola cress & Parmezaanse kaas © 2014	1/2 11,00 1/1 16,95 2/1 25,95
Gestoofde kalfswang met pastinaak, Kefir yoghurt & peterselie olie	1/2 11,50 1/1 17,50 2/1 31,50
Kreeftenbisque met tartaar van coquille, crouton met Gruyèrekaas en saffraan	1/2 15,50 1/1 25,95 2/1 45,00

HOOFDGERECHTEN

VIS

Heilbot rouleau met aardappel rösti, paddenstoelen duxelles, krokante rode biet, Vadouvan en een velouté met mosterd	1/2 15,50 1/1 25,95	
Wilde zeebaarsfilet gevuld met Argentijnse gamba, gestoofde venkel, krokante polenta en chorizo dressing	1/2 22,50 1/1 39,95	

VLEES

Braziliaanse Gejota ribeye met gefermenteerde honing, crème van witte & zwarte bonen en chimichurri espuma (supplement: gebakken eendenlever à € 10,-)	1/2 15,50 1/1 25,95	
Langzaam gegaarde Poulet Noir filet met krokante kalfszwezerik, gevulde Morilles, aardappel mochi en saus van verse gist (supplement: gebakken eendenlever à € 10,-)	1/2 22,50 1/1 39,95	

BIJGERECHTEN

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

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

MENU VINEUM

Lunchmenu 2-Gangen € 35,-

(voorgerecht-hoofdgerecht)



Lunchmenu 3-Gangen € 45,- | Michelin Bib Gourmand menu € 45,-

Deze gerechten maken deel uit van ons Michelin Bib Gourmand menu, bestaande uit 3-Gangen (voorgerecht-hoofdgerecht-nagerecht samen voor € 45,- p.p.)

Menu 4-Gangen € 55,-

Gelakte claressefilet met gerookte paling,
groene curry gel & kokos-limoen dressing



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

Braziliaanse Gejota ribeye met gefermenteerde honing,
crème van witte & zwarte bonen en chimichurri espuma
(supplement: gebakken eendenlever à € 10,-)

Amandel financier met citroen & zwarte peper, rabarber,
zwarte bes compote en dark & stormy sorbetijs
of

Diverse Europese kazen met garnituur

Menu 5-Gangen € 69,50

Gelakte claressefilet met gerookte paling,
groene curry gel & kokos-limoen dressing

Langzaam gegaarde Ibérico met tuinboontjes,
lavendel, gewelde abrikoos en rucola pesto



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

Braziliaanse Gejota ribeye met gefermenteerde honing,
crème van witte & zwarte bonen en chimichurri espuma
(supplement: gebakken eendenlever à € 10,-)

Amandel financier met citroen & zwarte peper, rabarber,
zwarte bes compote en dark & stormy sorbetijs
of

Diverse Europese kazen met garnituur

Menu 6-Gangen € 82,50 | Menu 7-Gangen € 95,- | Menu 8-Gangen € 109,50

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



Prestige Wijnarrangement 12,- (per glas) | Prestige Wijnarrangement 7,50 (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 7,50 1/1 12,00	
5 glazen bij de 5 kazen © 2014	1/2 11,00 1/1 19,95	
Diverse soorten huisgemaakt ijs (per quenelle)	3,00	
Glas 2022 Azienda Agricola Scagliola Sansi, Moscato d'Asti Volo di Farfalle, Italia	1/2 5,00 1/1 8,90	
Amandel financier met citroen & zwarte peper, rabarber, zwarte bes compote en dark & stormy sorbetijs	11,00	
Glas 2022 Schätzel Riesling Kabinett, Nierstein, Rheinhessen, Deutschland	1/2 7,50 1/1 12,00	
Tarte tatin van appel & Roquefort Papillon en vanille roomijs	13,00	
Glas 2021 Château des Arroucats Sainte-Croix-du-Mont Doux, Bordeaux, France	1/2 5,00 1/1 8,90	
Valrhona Grand Cru 'Feves Manjari' chocolade met praliné van hazelnoot, banaan-witte chocolade crème en gesuikerde hazelnootjes	15,75	
Glas 2021 M. Chapoutier Banyuls 'Bila Haut', Roussillon, France	1/2 7,50 1/1 12,00	

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