


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


Ceviche van jonge makreel, leche de tigre met passievrucht, jalapeno, avocado crème en krokant van Hoeksche quinoa en koriander olie	1/2 11,00 1/1 16,95	
Tataki van lerse diamanthaas met ponzu gel, uitgebakken knoflook, gemarineerde tofu en soja-sesam dressing	1/2 11,00 1/1 16,95	
Sashimi tonijn (gemarineerd in spicy tomaat) met rauwe langoustine, groene cherry tomaten in dragon, aduki en groene gazpacho	1/2 15,00 1/1 25,50	
Eendenlever & rilette van procureur met een tartelette van ui, sinaasappel & venkelzaad met wortel-sinaasappel gel en gepekeld mosterdzaad	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 Champagne gel en vlierbloesem-honing vinaigrette		

TUSSENGERECHTEN


 Tagliatelle met verse truffel, room, rucola cress & Parmezaanse kaas © 2014	1/2 11,00 1/1 16,95 2/1 25,95
Langzaam gegaarde lamsbout met schuim van gerookte feta, gekarameliseerde olijf, gepekeld citroen en aubergine crème	1/2 11,50 1/1 17,50 2/1 31,50
Sous-vide gegaarde zeeduivel filet met knolselderij crème, peterselie gel, gefrituurde knolselderij en XO-saus	1/2 15,50 1/1 25,95 2/1 45,00

HOOFDGERECHTEN

VIS

Gegrilde schol filet met mosseltjes, saffraan risotto, koolraap en schuim van mosselen *	1/2 15,50 1/1 25,95	
<i>* kan ook zonder mosselen en mosselschuim, dan krijgt u het gerecht met saffraan schuim</i>		
Gepocheerde heilbot filet met gerookte paling, doperwten crème, aardappelpuree, salsa verde, witte asperge en eigeel gel	1/2 22,50 1/1 39,95	

VLEES

Gebakken magret de canard met gekonfijte prei, rösti, epoisses crème en saus van vijgen & aceto balsamico (supplement: gebakken eendenlever à € 10,-)	1/2 15,50 1/1 25,95	
In roomboter gebakken Braziliaanse ossenhaas met truffel polenta, duxelles van paddenstoelen en Madeira jus (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,-

Ceviche van jonge makreel, leche de tigre met passievrucht, jalapeno, avocado crème en krokant van Hoeksche quinoa en koriander olie



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

Gebakken magret de canard met gekonfijte prei, rösti,

epoisses crème en saus van vijgen & aceto balsamico

(supplement: gebakken eendenlever à € 10,-)

Pavlova met verveine, vanille crème, Hollandse aardbeien en roze peper roomijs

of

Diverse Europese kazen met garnituur

Menu 5-Gangen € 69,50

Ceviche van jonge makreel, leche de tigre met passievrucht, jalapeno, avocado crème en krokant van Hoeksche quinoa en koriander olie

Tataki van lerse diamanthaas met ponzu gel, uitgebakken knoflook, gemarineerde tofu en soja-sesam dressing



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

Gebakken magret de canard met gekonfijte prei, rösti, epoisses crème en saus van vijgen & aceto balsamico

(supplement: gebakken eendenlever à € 10,-)

Pavlova met verveine, vanille crème, Hollandse aardbeien en roze peper roomijs

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

Menu 10 jaar VINEUM | 10-Gangen (geserveerd in 6-Gangen) € 99,95

Chef's favourites for our 10th anniversary - alleen per tafel en te bestellen in juli/ augustus/ september

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	
Pavlova met verveine, vanille crème, Hollandse aardbeien en roze peper roomijs	11,00	
Glas 2021 Schätzel Riesling Kabinett, Nierstein, Rheinhessen, Deutschland	1/2 7,50 1/1 12,00	
Meloen-saké soepje gevuld met hangop, meloen, basilicum olie en Pata Negra roomijs	13,00	
Glas 2021 Château des Arroucats Sainte-Croix-du-Mont Doux, Bordeaux, France	1/2 5,00 1/1 8,90	
Kersen uit de Hoeksche Waard met oreo parfait, panna cotta van manjari chocolade, dulce de leche en gerookt melkschuim	15,75	
Glas 2021 M. Chapoutier Banyuls 'Bila Haut', Roussillon, France	1/2 7,50 1/1 12,00	
Glas 2020 Bolla Recioto della Valpolicella Classico, Veneto, Italia	1/2 9,00 1/1 15,00	

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