

MENUSUGGESTIES VINEUM per 2021-09-14

*In verband met onze inkoop en organisatie verzoeken wij gezelschappen hun menukeuze(s) minimaal 48 uur van tevoren aan ons door te geven.
Gezelschappen bestaande uit meer dan 20 personen dienen voor het gehele gezelschap per gang eenzelfde keuze te maken, gebaseerd op Menu A, B of C (of een zes-, zeven- of achtgangen menu). Uiteraard houden wij rekening met voedselallergieën of -intoleranties.*

Menu A (3-Gangen keuzemenu, Michelin Bib Gourmand) 🍷 € 39,-

Sashimi zalm ingelegd in rode biet met gerookte aardappelcrème,
bietengel en bladselderij dressing

of

Steak tartaar van rund met Parmezaanse kaas, pijnboompitten, merg, citroen,
zongedroogde tomaten en groene pesto

Gegrilde scholfilet met groene kruiden mousseline, Romanesco,
chorizo gel en gepofte knoflook beurre blanc

of

Gebraden hertenrug met laurier en pastinaak cannelloni gevuld met
hertenstoof, gesmoorde groene kool en jus met cassis

(supplement: gebakken eendenlever à € 10,-)

Honing panna cotta met honeycomb, abrikoos en sorbetijs van geitenkware & lavendel

of

Diverse Europese kazen met garnituur

Menu B (4-Gangen keuzemenu) € 48,50

Sashimi zalm ingelegd in rode biet met gerookte aardappelcrème,
bietengel en bladselderij dressing

of

Steak tartaar van rund met Parmezaanse kaas, pijnboompitten, merg, citroen,
zongedroogde tomaten en groene pesto

Langoustinebisque met ravioli van kreeft, zoetzure venkel en dragonolie © 2021

of

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

Gegrilde scholfilet met groene kruiden mousseline, Romanesco,
chorizo gel en gepofte knoflook beurre blanc

of

Gebraden hertenrug met laurier en pastinaak cannelloni gevuld met
hertenstoof, gesmoorde groene kool en jus met cassis

(supplement: gebakken eendenlever à € 10,-)

Honing panna cotta met honeycomb, abrikoos en sorbetijs van geitenkware & lavendel

of

Diverse Europese kazen met garnituur

MENUSUGGESTIES VINEUM per 2021-09-14

Menu C (5-Gangen keuzemenu) € 59,50

Sashimi zalm ingelegd in rode biet met gerookte aardappelcrème,
bietengel en bladselderij dressing
of

Steak tartaar van rund met Parmezaanse kaas, pijnboompitten, merg, citroen,
zongedroogde tomaten en groene pesto

Langoustinebisque met ravioli van kreeft, zoetzure venkel en dragonolie © 2021
of

Terrine van eendenbout met sinaasappel wortel crème,
zoetzure wortel, krokante mosterd en wortel karamel

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

Gegrilde scholfilet met groene kruiden mousseline, Romanesco,
chorizo gel en gepofte knoflook beurre blanc
of

Gebraden hertenrug met laurier en pastinaak cannelloni gevuld met
hertenstoof, gesmoorde groene kool en jus met cassis
(supplement: gebakken eendenlever à € 10,-)

Honing panna cotta met honeycomb, abrikoos en sorbetijs van geitenkwark & lavendel
of
Diverse Europese kazen met garnituur

Menu 6 | 6 gangen 69,50

Menu van de chef, in overleg met u samen te stellen

Menu 7 | 7 gangen 79,50

Menu van de chef, in overleg met u samen te stellen

Menu 8 | 8 gangen 89,50

Menu van de chef, in overleg met u samen te stellen