

MENUSUGGESTIES VINEUM per 2022-04-12

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,-

Ramen VINEUM © met tataki van sashimi tonijn,
noodles van gamba, eitje en gamba dashi
of

Rouleau van Gelderse hoender met cêpes,
walnoot, Parmezaanse kaas en marjolein olie

Hollandse asperges met gerookte zalm, Hoeksche jonge aardappel,
peterselie, aardappel kaantjes en beurre noisette Hollandaise saus
of

Gebakken eendenborst, Il Riso al Salto, saffraan,
dopertencrème, gestoofde oesterzwam, rode uiencompote en salie jus
(supplement: gebakken eendenlever à € 10,-)

Citroen cheesecake met Hollandse aardbeitjes, aardbei-hibiscus dressing, basilicum roomijs
of

Diverse Europese kazen met garnituur

Menu B (4-Gangen keuzemenu) € 48,50

Ramen VINEUM © met tataki van sashimi tonijn,
noodles van gamba, eitje en gamba dashi
of

Rouleau van Gelderse hoender met cêpes,
walnoot, Parmezaanse kaas en marjolein olie

of

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

of

Lamsnek & lamszwezerik met aubergine crème,
feta, tuinbonen, lamsconcentraat en schuim van bonenkruid

Hollandse asperges met gerookte zalm, Hoeksche jonge aardappel,
peterselie, aardappel kaantjes en beurre noisette Hollandaise saus
of

Gebakken eendenborst, Il Riso al Salto, saffraan,
dopertencrème, gestoofde oesterzwam, rode uiencompote en salie jus
(supplement: gebakken eendenlever à € 10,-)

Citroen cheesecake met Hollandse aardbeitjes, aardbei-hibiscus dressing, basilicum roomijs
of

Diverse Europese kazen met garnituur

MENUSUGGESTIES VINEUM per 2022-04-12

Menu C (5-Gangen keuzemenu) € 59,50

Ramen VINEUM © met tataki van sashimi tonijn,
noodles van gamba, eitje en gamba dashi

of

Rouleau van Gelderse hoender met cêpes,
walnoot, Parmezaanse kaas en marjolein olie

of

Gekarameliseerde coquille met gebrande maïs,
zoetzure paprika, Jalapeño olie en koriander

of

Lamsnek & lamszwezerik met aubergine crème,
feta, tuinbonen, lamsconcentraat en schuim van bonenkruid

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

Hollandse asperges met gerookte zalm, Hoeksche jonge aardappel,
peterselie, aardappel kaantjes en beurre noisette Hollandaise saus

of

Gebakken eendenborst, Il Riso al Salto, saffraan,
dopertencrème, gestoofde oesterzwam, rode uiencompote en salie jus
(supplement: gebakken eendenlever à € 10,-)

Citroen cheesecake met Hollandse aardbeitjes, aardbei-hibiscus dressing, basilicum roomijs

of

Diverse Europese kazen met garnituur

Menu 6 | 6 gangen € 69,50

Chef's favourites of the season

Menu 7 | 7 gangen € 79,50

Chef's favourites of the season

Menu 8 | 8 gangen € 89,50

Chef's favourites of the season