

MENUSUGGESTIES VINEUM per 2022-12-07

In verband met onze inkoop en organisatie verzoeken wij gezelschappen hun menukeuze(s) minimaal 48 uur van tevoren aan ons door te geven.

Komt u met >6 personen eten, dan gelden deze menusuggesties.

Gezelschappen bestaande uit >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 (daarbij) rekening met voedselallergieën of -intoleranties.

Menu A (3-Gangen keuzemenu, Michelin Bib Gourmand) 🍷 € 40,-

Lamellen van kabeljauw met rode biet,
crème fraîche, gehakte creuse en dragon olie
of

Steak tartaar van Hollands rund met aardappel-Parmezaan crumble,
gerookte prei en peterselie espuma

Gebakken zeebaars met geprakte bloemkool,
ansjovis, aardappeltortilla, romesco saus en chorizo olie
of

Langzaam gegaarde hertenrug met pompoen,
waterkers, bitterkoekjes en jus van salie
(supplement: gebakken eendenlever à € 10,-)

Bread and butter pudding van Fries suikerbrood
met in Champagne gemarineerde mandarijn en advocaat sorbet
of

Diverse Europese kazen met garnituur

Menu B (4-Gangen keuzemenu) € 50,-

Lamellen van kabeljauw met rode biet,
crème fraîche, gehakte creuse en dragon olie
of

Steak tartaar van Hollands rund met aardappel-Parmezaan crumble,
gerookte prei en peterselie espuma

Gepocheerde tongfilet & kreeft met venkel,
saffraan compote en romige kreeftenbisque
of

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

Gebakken zeebaars met geprakte bloemkool,
ansjovis, aardappeltortilla, romesco saus en chorizo olie
of

Langzaam gegaarde hertenrug met pompoen,
waterkers, bitterkoekjes en jus van salie
(supplement: gebakken eendenlever à € 10,-)

Bread and butter pudding van Fries suikerbrood
met in Champagne gemarineerde mandarijn en advocaat sorbet
of

Diverse Europese kazen met garnituur

BIJGERECHT per 2-4 personen € 5,-

✓ Verse huisgemaakte frites met mayonaise

MENUSUGGESTIES VINEUM per 2022-12-07


Menu C (5-Gangen keuzemenu) € 62,50

Lamellen van kabeljauw met rode biet,
crème fraîche, gehakte creuse en dragon olie
of

Steak tartaar van Hollands rund met aardappel-Parmezaan crumble,
gerookte prei en peterselie espuma

In sakura gemarineerde tonijn, tempura van Hollandse garnaal,
witte kool en nori crumble
of

Gebakken eendenlever met een tarte tatin van stoofpeer en Calvados siroop

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

Gebakken zeebaars met geprakte bloemkool,
ansjovis, aardappeltortilla, romesco saus en chorizo olie
of

Langzaam gegaarde hertenrug met pompoen,
waterkers, bitterkoekjes en jus van salie
(supplement: gebakken eendenlever à € 10,-)

Bread and butter pudding van Fries suikerbrood
met in Champagne gemarineerde mandarijn en advocaat sorbet
of

Diverse Europese kazen met garnituur

Menu 6 | 6 gangen € 75,-

Chef's favourites of the season


Menu 7 | 7 gangen € 87,50

Chef's favourites of the season

Menu 8 | 8 gangen € 100,-

Chef's favourites of the season

BIJGERECHT per 2-4 personen € 5,-

 Verse huisgemaakte frites met mayonaise