

MENUSUGGESTIES VINEUM per 2023-01-25

Gezelschappen bestaande uit meer dan 6 personen verzoeken wij hun menukeuze(s) minimaal 48 uur van tevoren aan ons door te geven.

Komt u met meer dan 6 personen eten, dan kunt u vrijelijk kiezen uit onderstaande menusuggesties. 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 (daarbij) rekening met voedselallergieën of -intoleranties.

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

Langzaam gegaarde zalmfilet met salade van komkommer, strandkrab-kokos emulsie, keta kaviaar en sesam

of

Geglanceerde procureur, krokant buikspek met romige maïscrème, chipotle, koriander en tortilla chips

Gepocheerde skrei filet met "ongehutse pot" en draadjesvlees jus *

* of mosterd beurre blanc

of

Langzaam gegaarde Poulet Noir filet met krokante dij, artisjokcrème, gestoofde eringi, krokante polenta en gevogelte jus (supplement: gebakken eendenlever à € 10,-)

Havermout cake met rabarber, verveine gel en sorbet van Muscat

of

Diverse Europese kazen met garnituur

Menu B (4-Gangen keuzemenu) € 53,-

Langzaam gegaarde zalmfilet met salade van komkommer, strandkrab-kokos emulsie, keta kaviaar en sesam

of

Geglanceerde procureur, krokant buikspek met romige maïscrème, chipotle, koriander en tortilla chips

Gegrilde coquille met gestoofde prei, pancetta, Pernod karamel en macadamia noten

of

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

Gepocheerde skrei filet met "ongehutse pot" en draadjesvlees jus *

* of mosterd beurre blanc

of

Langzaam gegaarde Poulet Noir filet met krokante dij, artisjokcrème, gestoofde eringi, krokante polenta en gevogelte jus (supplement: gebakken eendenlever à € 10,-)

Havermout cake met rabarber, verveine gel en sorbet van Muscat

of

Diverse Europese kazen met garnituur

BIJGERECHT per 2-4 personen € 5,-

✓ Verse huisgemaakte frites met mayonaise

MENUSUGGESTIES VINEUM per 2023-01-25


Menu C (5-Gangen keuzemenu) € 67,-

Langzaam gegaarde zalmfilet met salade van komkommer,
strandkrab-kokos emulsie, keta kaviaar en sesam
of

Geglanceerde procureur, krokant buikspek
met romige maïscrème, chipotle, koriander en tortilla chips

Gegrilde coquille met gestoofde prei, pancetta,
Pernod karamel en macadamia noten
of

Rouleaux van confit de canard & eendenlever,
met pompoen-sinaasappel crème, gerookte amandel en oregano beurre blanc

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

Gepocheerde skrei filet met "ongehutse pot" en draadjesvlees jus *
* of mosterd beurre blanc
of

Langzaam gegaarde Poulet Noir filet met krokante dij,
artisjokcrème, gestoofde eringi, krokante polenta en gevogelte jus
(supplement: gebakken eendenlever à € 10,-)

Haverhout cake met rabarber, verveine gel en sorbet van Muscat
of
Diverse Europese kazen met garnituur

Menu 6 | 6 gangen € 80,-

Chef's favourites of the season

Menu 7 | 7 gangen € 93,-

Chef's favourites of the season

Menu 8 | 8 gangen € 107,-

Chef's favourites of the season

BIJGERECHT per 2-4 personen € 5,-

 Verse huisgemaakte frites met mayonaise