

MENUSUGGESTIES VINEUM per 2023-04-12

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,-

Gemarineerde makreelfilet met Ube crème,
koolrabi kimchi, gamba dumplings en kimchi vinaigrette
of

Steak tartaar van rund met époisses schuim,
salade van boerenkool en een dressing van gerookte daslook

Hollandse AA-asperges à la flamande met gerookte zalm *

* of met ham (of vegetarisch) ✓
of

Gegrilde diamanthaas met olijvenpoeder, bloemkool-Comté crème,
parelgort, salieolie en jus met gekarameliseerde ui
(supplement: gebakken eendenlever à € 10,-)

Hollandse aardbeien met lange vingers, vanille, Champagne en aardbeiorsorbet
of

Diverse Europese kazen met garnituur

Menu B (4-Gangen keuzemenu) € 53,-

Gemarineerde makreelfilet met Ube crème,
koolrabi kimchi, gamba dumplings en kimchi vinaigrette
of

Steak tartaar van rund met époisses schuim,
salade van boerenkool en een dressing van gerookte daslook

Coquille met een crème van kokkels, gerookte paprika olie en gebrande maïs
of

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

Hollandse AA-asperges à la flamande met gerookte zalm *

* of met ham (of vegetarisch) ✓
of

Gegrilde diamanthaas met olijvenpoeder, bloemkool-Comté crème,
parelgort, salieolie en jus met gekarameliseerde ui
(supplement: gebakken eendenlever à € 10,-)

Hollandse aardbeien met lange vingers, vanille, Champagne en aardbeiorsorbet
of

Diverse Europese kazen met garnituur

BIJGERECHT per 2-4 personen € 5,-

✓ Verse huisgemaakte frites met mayonaise

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

MENUSUGGESTIES VINEUM per 2023-04-12

Menu C (5-Gangen keuzemenu) € 67,-

Gemarineerde makreelfilet met Ube crème,
koolrabi kimchi, gamba dumplings en kimchi vinaigrette
of

Steak tartaar van rund met époisses schuim,
salade van boerenkool en een dressing van gerookte daslook

Coquille met een crème van kokkels, gerookte paprika olie en gebrande maïs
of

Aspergeflan met Ibérico ham, ingelegde eidooier,
peterselie olie en een dressing met Morilles

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

Hollandse AA-asperges à la flamande met gerookte zalm *

* of met ham (of vegetarisch) ✓
of

Gegrilde diamanthaas met olijvenpoeder, bloemkool-Comté crème,
parelgort, salieolie en jus met gekarameliseerde ui
(supplement: gebakken eendenlever à € 10,-)

Hollandse aardbeien met lange vingers, vanille, Champagne en aardbeiensorbet
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

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