

MENUSUGGESTIES VINEUM per 2023-09-06

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,-

Galantine van gamba & heek, zeewier,
focaccia met krokante nori en komkommer-saké dressing

of

✓ Cremeux van Epoisses de Bourgogne met Granny Smith appel,
crumble van cepes, truffel poffertjes en sherry azijn vinaigrette

Op de huid gebakken dorade filet met pastinaak-sinaasappel crème,
linzen du Puy, zoetzure venkel en saus van Hollandse garnalen

of

Bavette à la Rendang

met kleefrijst, pindacrème, sambal boontjes en jus met Djeroek Poeroet

(supplement: gebakken eendenlever à € 10,-)

Panna cotta van maïs met een terrine van polenta & gezouten Dulce de Leche,
praliné van maïs & popcorn roomijs

of

Diverse Europese kazen met garnituur

Menu B (4-Gangen keuzemenu) € 53,-

Galantine van gamba & heek, zeewier,
focaccia met krokante nori en komkommer-saké dressing

of

✓ Cremeux van Epoisses de Bourgogne met Granny Smith appel,
crumble van cepes, truffel poffertjes en sherry azijn vinaigrette

Gebakken coquille met Boudin Noir, hete bliksem van nashipeer,
chicharrón en cognac caramel

of

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

Op de huid gebakken dorade filet met pastinaak-sinaasappel crème,
linzen du Puy, zoetzure venkel en saus van Hollandse garnalen

of

Bavette à la Rendang

met kleefrijst, pindacrème, sambal boontjes en jus met Djeroek Poeroet

(supplement: gebakken eendenlever à € 10,-)

Panna cotta van maïs met een terrine van polenta & gezouten Dulce de Leche,
praliné van maïs & popcorn roomijs

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 2023-09-06

Menu C (5-Gangen keuzemenu) € 67,-

Galantine van gamba & heek, zeewier,
focaccia met krokante nori en komkommer-saké dressing
of

✓ Crèmeux van Epoisses de Bourgogne met Granny Smith appel,
crumble van cepes, truffel poffertjes en sherry azijn vinaigrette

Gebakken coquille met Boudin Noir, hete bliksem van nashipeer,
chicharrón en cognac caramel
of

Krokante cannelloni van paprika gevuld met een tartaar van hert,
crème van geitenkaas, pancetta, Macadamia en een dressing van gebrande citroen

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

Op de huid gebakken dorade filet met pastinaak-sinaasappel crème,
linzen du Puy, zoetzure venkel en saus van Hollandse garnalen
of

Bavette à la Rendang
met kleefrijst, pindacrème, sambal boontjes en jus met Djeroek Poeroet
(supplement: gebakken eendenlever à € 10,-)

Panna cotta van maïs met een terrine van polenta & gezouten Dulce de Leche,
praliné van maïs & popcorn roomijs
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!