

MENUSUGGESTIES VINEUM per 2023-11-22

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) 🍷 € 45,-

In rode biet gemarineerde tonijn filet,
crème fraîche met romige dressing van dille & haringkaviaar
of

Steak tartaar van Hollands weiderund,
met een gelei van eidooier, krokante aardappel en lavas olie

Sous-vide gegaarde roodbaars filet gelakt met zwarte knoflook,
gebakken spruitjes, hazelnootjes, aardappel-Edammer puree en beurre noisette
of

Gebraden hertenrug filet met vol au vent van hertenragout,
rode uien compote, crème van wortel & anijs en een jus van jeneverbessen
(supplement: gebakken eendenlever à € 10,-)

Cheesecake van pompoen met pecan pie, cranberry en Maple Syrup roomijs
of

Diverse Europese kazen met garnituur

Menu B (4-Gangen keuzemenu) € 55,-

In rode biet gemarineerde tonijn filet,
crème fraîche met romige dressing van dille & haringkaviaar
of

Steak tartaar van Hollands weiderund,
met een gelei van eidooier, krokante aardappel en lavas olie

Thaise buikspek met romige Tom yam, Kai Lan & geroosterde cashewnoten
of

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

Sous-vide gegaarde roodbaars filet gelakt met zwarte knoflook,
gebakken spruitjes, hazelnootjes, aardappel-Edammer puree en beurre noisette
of

Gebraden hertenrug filet met vol au vent van hertenragout,
rode uien compote, crème van wortel & anijs en een jus van jeneverbessen
(supplement: gebakken eendenlever à € 10,-)

Cheesecake van pompoen met pecan pie, cranberry en Maple Syrup 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 2023-11-22


Menu C (5-Gangen keuzemenu) € 69,50

In rode biet gemarineerde tonijn filet,
crème fraîche met romige dressing van dille & haringkaviaar
of

Steak tartaar van Hollands weiderund,
met een gelei van eidooier, krokante aardappel en lavas olie

Open ravioli van gamba & coquille met haricot vert gel,
schaaldieren beurre blanc en groene chili olie
of

Thaise buikspek met romige Tom yam, Kai Lan & geroosterde cashewnoten

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

Sous-vide gegaarde roodbaars filet gelakt met zwarte knoflook,
gebakken spruitjes, hazelnootjes, aardappel-Edammer puree en beurre noisette
of

Gebraden hertenrug filet met vol au vent van hertenragout,
rode uien compote, crème van wortel & anijs en een jus van jeneverbessen
(supplement: gebakken eendenlever à € 10,-)

Cheesecake van pompoen met pecan pie, cranberry en Maple Syrup roomijs
of

Diverse Europese kazen met garnituur

Menu 6 | 6 gangen € 82,50

Chef's favourites of the season

Menu 7 | 7 gangen € 95,-

Chef's favourites of the season

Menu 8 | 8 gangen € 109,50

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!