

## MENUSUGGESTIES VINEUM per 2024-02-07

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,-

Licht gegaarde zalmfilet met nootmuskaat, witlof, sinaasappel, romige dressing en zuring olie

of

Rouleau van eendenrillette omwikkeld met brioche brood, prosciutto van eend, rettich salade, mosterd en kruidenvinaigrette

\*\*\*

Gepocheerde skrei filet met pastinaak-kombu crème, gebakken eiermie, anijs paddenstoeltjes en hibiscus beurre blanc

of

Terrine van Bressekip, olijf & dragon met koolraap puree, olijven crunch, dragon olie & Noilly Prat-gevogelte jus

(supplement: gebakken eendenlever à € 10,-)

\*\*\*

Worteltaartje met Ras el Hanout, sinaasappel-munt Panna Cotta, Cointreau geweldige rozijnen en sorbetijs van crème fraîche

of

Diverse Europese kazen met garnituur

### Menu B (4-Gangen keuzemenu) € 55,-

Licht gegaarde zalmfilet met nootmuskaat, witlof, sinaasappel, romige dressing en zuring olie

of

Rouleau van eendenrillette omwikkeld met brioche brood, prosciutto van eend, rettich salade, mosterd en kruidenvinaigrette

\*\*\*

Gekarameliseerde coquille met polenta, manchego, maïs truffel, nachos, Jalapeño olie en saus van strandkrabbetjes

of

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

\*\*\*

Gepocheerde skrei filet met pastinaak-kombu crème, gebakken eiermie, anijs paddenstoeltjes en hibiscus beurre blanc

of

Terrine van Bressekip, olijf & dragon met koolraap puree, olijven crunch, dragon olie & Noilly Prat-gevogelte jus

(supplement: gebakken eendenlever à € 10,-)

\*\*\*

Worteltaartje met Ras el Hanout, sinaasappel-munt Panna Cotta, Cointreau geweldige rozijnen en sorbetijs van crème fraîche

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 2024-02-07


### Menu C (5-Gangen keuzemenu) € 69,50

Licht gegaarde zalmfilet met nootmuskaat,  
witlof, sinaasappel, romige dressing en zuring olie  
*of*

Rouleau van eendenrillette omwikkeld met brioche brood,  
prosciutto van eend, rettich salade, mosterd en kruidenvinaigrette  
\*\*\*

Gekarameliseerde coquille met polenta, manchego,  
maïs truffel, nachos, Jalapeño olie en saus van strandkrabbetjes  
*of*

Procureur Calipso® met Jamaicaanse ossenstaartpastei,  
gebakken banaan, Gingerbeer saus  
\*\*\*

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

Gepocheerde skrei filet met pastinaak-kombu crème,  
gebakken eiermie, anijs paddenstoeltjes en hibiscus beurre blanc  
*of*

Terrine van Bressekip, olijf & dragon met koolraap puree,  
olijven crunch, dragon olie & Noilly Prat-gevogelte jus  
(supplement: gebakken eendenlever à € 10,-)  
\*\*\*

Worteltaartje met Ras el Hanout, sinaasappel-munt Panna Cotta,  
Cointreau geweldde rozijnen en sorbetijs van crème fraîche  
*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!