

MENUSUGGESTIES VINEUM per 2024-04-10

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,-

Gelakte claussefilet met gerookte paling,

groene curry gel & kokos-limoen dressing

of

Langzaam gegaarde Ibérico met tuinboontjes,

lavendel, gewelde abrikoos en rucola pesto

Heilbot rouleau met aardappel rösti, paddenstoelen duxelles,

krokante rode biet, Vadouvan en een velouté met mosterd

of

Braziliaanse Gejota ribeye met gefermenteerde honing,

crème van witte & zwarte bonen en chimichurri espuma

(supplement: gebakken eendenlever à € 10,-)

Amandel financier met citroen & zwarte peper, rabarber,

zwarte bes compote en dark & stormy sorbetijs

of

Diverse Europese kazen met garnituur

Menu B (4-Gangen keuzemenu) € 55,-

Gelakte claussefilet met gerookte paling,

groene curry gel & kokos-limoen dressing

of

Langzaam gegaarde Ibérico met tuinboontjes,

lavendel, gewelde abrikoos en rucola pesto

Carpaccio van tonijn met BBQ pulpo,

doperwten crème, bottarga en hangop van citroen

of

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

Heilbot rouleau met aardappel rösti, paddenstoelen duxelles,

krokante rode biet, Vadouvan en een velouté met mosterd

of

Braziliaanse Gejota ribeye met gefermenteerde honing,

crème van witte & zwarte bonen en chimichurri espuma

(supplement: gebakken eendenlever à € 10,-)

Amandel financier met citroen & zwarte peper, rabarber,

zwarte bes compote en dark & stormy sorbetijs

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 2024-04-10


Menu C (5-Gangen keuzemenu) € 69,50

Gelakte claressefilet met gerookte paling,
groene curry gel & kokos-limoen dressing
of

Langzaam gegaarde Ibérico met tuinboontjes,
lavendel, geweldige abrikoos en rucola pesto

Carpaccio van tonijn met BBQ pulpo,
doperwten crème, bottarga en hangop van citroen
of

Gestoomde kalfswang met pastinaak, Kefir yoghurt & peterselie olie

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

Heilbot rouleau met aardappel rösti, paddenstoelen duxelles,
krokante rode biet, Vadouvan en een velouté met mosterd
of

Braziliaanse Gejota ribeye met gefermenteerde honing,
crème van witte & zwarte bonen en chimichurri espuma
(supplement: gebakken eendenlever à € 10,-)

Amandel financier met citroen & zwarte peper, rabarber,
zwarte bes compote en dark & stormy sorbetijs
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!