

## MENUSUGGESTIES VINEUM per 2024-06-26

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.

### BITES (Extra toe te voegen aan onderstaande menu's)

|  |           |
|--|-----------|
| Ceviche van coquilles met Gohan Desuyo, olijfolie en limoensap | 1/1 16,50 |
| Pata Negra ham (Paleta Bellota Carrasco) 50 gram               | 1/1 14,95 |
| Secreto 07 dry aged runderham (Rubia Gallega) 50 gram          | 1/1 16,95 |
| Gyoza van kip en groenten (6 stuks) met dumpling saus & sambal | 1/1 11,95 |

### Menu A (3-Gangen keuzemenu, Michelin Bib Gourmand) 🍷 € 45,-

Ceviche van jonge makreel, leche de tigre met passievrucht, jalapeno, avocado crème en krokant van Hoeksche quinoa en koriander olie

of

Tataki van lerse diamanthaas met ponzu gel, uitgebakken knoflook, gemarineerde tofu en soja-sesam dressing

\*\*\*

Gegrilde schol filet met mosseltjes, saffraan risotto, koolraap en schuim van mosselen \*

\* kan ook zonder mosselen en mosselschuim, dan krijgt u het gerecht met saffraan schuim

of

Gebakken magret de canard met gekonfijte prei, rösti, epoisses crème en saus van vijgen & aceto balsamico

(supplement: gebakken eendenlever à € 10,-)

\*\*\*

Pavlova met verveine, vanille crème, Hollandse aardbeien en roze peper roomijs

of

Diverse Europese kazen met garnituur

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

Ceviche van jonge makreel, leche de tigre met passievrucht, jalapeno, avocado crème en krokant van Hoeksche quinoa en koriander olie

of

Tataki van lerse diamanthaas met ponzu gel, uitgebakken knoflook, gemarineerde tofu en soja-sesam dressing

\*\*\*

Sashimi tonijn (gemarineerd in spicy tomaat), groene cherry tomaten in dragon, aduki en groene gazpacho

of

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

\*\*\*

Gegrilde schol filet met mosseltjes, saffraan risotto, koolraap en schuim van mosselen \*

\* kan ook zonder mosselen en mosselschuim, dan krijgt u het gerecht met saffraan schuim

of

Gebakken magret de canard met gekonfijte prei, rösti, epoisses crème en saus van vijgen & aceto balsamico

(supplement: gebakken eendenlever à € 10,-)

\*\*\*

Pavlova met verveine, vanille crème, Hollandse aardbeien en roze peper roomijs

of

Diverse Europese kazen met garnituur

### BIJGERECHT per 2-4 personen € 5,-

✓ Verse huisgemaakte frites met mayonaise

## MENUSUGGESTIES VINEUM per 2024-06-26


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

Ceviche van jonge makreel, leche de tigre met passievrucht, jalapeno, avocado crème en krokant van Hoeksche quinoa en koriander olie  
of

Tataki van Ierse diamanthaas met ponzu gel, uitgebakken knoflook, gemarineerde tofu en soja-sesam dressing  
\*\*\*

Sashimi tonijn (gemarineerd in spicy tomaat), groene cherry tomaten in dragon, aduki en groene gazpacho  
of

Langzaam gegaarde lamsbout met schuim van gerookte feta, gekarameliseerde olijf, gepekeld citroen en aubergine crème  
\*\*\*

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

Gegrilde schol filet met mosseltjes, saffraan risotto, koolraap en schuim van mosselen \*  
\* kan ook zonder mosselen en mosselschuim, dan krijgt u het gerecht met saffraan schuim  
of

Gebakken magret de canard met gekonfijte prei, rösti, epoisses crème en saus van vijgen & aceto balsamico  
(supplement: gebakken eendenlever à € 10,-)  
\*\*\*

Pavlova met verveine, vanille crème, Hollandse aardbeien en roze peper 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

### Menu 10 jaar VINEUM | 10-Gangen (geserveerd in 6-Gangen) € 99,95

Chef's favourites for our 10th anniversary - alleen per tafel in juli/ augustus/ september

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

BIJGERECHT per 2-4 personen € 5,-

 Verse huisgemaakte frites met mayonaise