

MENUSUGGESTIES VINEUM per 2025-01-22

Voor groepen van meer dan 6 personen vragen wij om hun menukeuze(s) minimaal 48 uur van tevoren aan ons door te geven.

Tussen de 7 en 19 personen? U kunt vrij kiezen uit de onderstaande menusuggesties.

20 personen of meer? In dat geval vragen wij u om per gang één gezamenlijke keuze te maken voor het gehele gezelschap, gebaseerd op Menu A, B of C (of een menu van zes, zeven of acht gangen).

Uiteraard houden wij rekening met voedselallergieën en -intoleranties.

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

Ceviche van coquilles met Gohan Desuyo, olijfolie en limoensap	1/1 16,50
Kaviaar ^(10 gram) met blini's en crème fraîche	1/1 49,95
Pata Negra ham (Paleta Bellota Carrasco) 50 gram	1/1 15,95
Secreto 07 dry aged runderham (Rubia Gallega) 50 gram	1/1 17,95
Gyoza van kip en groenten (6 stuks) met dumpling saus & sambal	1/1 12,95

Menu A (3-Gangen keuzemenu, Michelin Bib Gourmand) 🍷 € 47,50

Thaise vispaté met langzaam gegaarde pulpo
koriander olie en een dressing van nam pla
of

Terrine van zacht gegaarde procureur met ceps
spinazie flan, krokante bundelzwam, eidooier crème en Cognac vinaigrette

Gepocheerde Skrei filet met cassoulet van linzen du Puy
boerenkool en een schuim van Bouillabaisse met lavas olie
of

Blanke kalfspincanha gelakt met ahornsiroop & Jus de veau
met pastinaak, gegrilde rode ui, groene pesto crème en citrus jus
(supplement: gebakken eendenlever à € 10,-)

Cremeux van lychee met een kern van abrikoos
kardemom cakeje, rozengel en Champagne sorbetijs
of

Diverse Europese kazen met garnituur

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

BIJGERECHT per 2-4 personen € 5,-

 Verse huisgemaakte frites met mayonaise

Menu B (4-Gangen keuzemenu) € 59,95

Thaise vispaté met langzaam gegaarde pulpo
koriander olie en een dressing van nam pla

of

Terrine van zacht gegaarde procureur met cepes
spinazie flan, krokante bundelzwam, eidooier crème en Cognac vinaigrette

Rouleau van tonijn, prei en nori
met dun geschaafde venkel, romige Ponzu saus en olie van Shizo olie

of

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

Gepocheerde Skrei filet met cassoulet van linzen du Puy
boerenkool en een schuim van Bouillabaisse met lavas olie

of

Blanke kalfspicanha gelakt met ahornsiroop & Jus de veau
met pastinaak, gegrilde rode ui, groene pesto crème en citrus jus
(supplement: gebakken eendenlever à € 10,-)

Cremeux van lychee met een kern van abrikoos
kardemom cakeje, rozengel en Champagne sorbetijs

of

Diverse Europese kazen met garnituur

Menu C (5-Gangen keuzemenu) € 75,-

Thaise vispaté met langzaam gegaarde pulpo
koriander olie en een dressing van nam pla

of

Terrine van zacht gegaarde procureur met cepes
spinazie flan, krokante bundelzwam, eidooier crème en Cognac vinaigrette

Rouleau van tonijn, prei en nori
met dun geschaafde venkel, romige Ponzu saus en olie van Shizo olie

of

Cannelloni van gekonfijte eendenbout, eendenlever & kastanje
met gestoofde groene kool en een winterse bouillon van eend

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

Gepocheerde Skrei filet met cassoulet van linzen du Puy
boerenkool en een schuim van Bouillabaisse met lavas olie

of

Blanke kalfspicanha gelakt met ahornsiroop & Jus de veau
met pastinaak, gegrilde rode ui, groene pesto crème en citrus jus
(supplement: gebakken eendenlever à € 10,-)

Cremeux van lychee met een kern van abrikoos
kardemom cakeje, rozengel en Champagne sorbetijs

of

Diverse Europese kazen met garnituur

Menu 6-Gangen € 89,95 | Menu 7-Gangen € 105,- | Menu 8-Gangen € 119,95

Chef's favourites of the season

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

BIJGERECHT per 2-4 personen € 5,-

✓ Verse huisgemaakte frites met mayonaise