

MENUSUGGESTIES VINEUM per 2025-04-02

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
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

Rouleau van gepekeld Noorse zalm met rode biet, mierikswortel, bloedsinaasappel-Sakura crème en kervel olie
of

Yukhoe (Koreaanse steak tartaar), met sushirijst, daikon en sorbetijs van Kimchi

Gebakken roodbaars filet met inktvis, doperwt-munt crème, gnocchi en beurre blanc yoghurt & munt
of

Magret de canard met millefeuille van aardappel, knolselderij, Roquefort, peer en saus van groene peper
(supplement: gebakken eendenlever à € 10,-)

Charlotte taart met rabarber compote, Hollandse aardbei, aardbei yoghurtijs en hibiscussiroop
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

Rouleau van gepekeld Noorse zalm met rode biet,
mierikswortel, bloedsinaasappel-Sakura crème en kervel olie
of

Yukhoe (Koreaanse steak tartaar),
met sushirijst, daikon en sorbetijs van Kimchi

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

Hollandse asperges, lamsham & 62 graden eidooier,
aardappel schuim en peterselie olie

Gebakken roodbaars filet met inktvis,
doperwt-munt crème, gnocchi en beurre blanc yoghurt & munt
of

Magret de canard met millefeuille van aardappel,
knolselderij, Roquefort, peer en saus van groene peper
(supplement: gebakken eendenlever à € 10,-)

Charlotte taart met rabarber compote,
Hollandse aardbei, aardbei yoghurtijs en hibiscussiroop
of

Diverse Europese kazen met garnituur

Menu C (5-Gangen keuzemenu) € 75,-

Rouleau van gepekeld Noorse zalm met rode biet,
mierikswortel, bloedsinaasappel-Sakura crème en kervel olie
of

Yukhoe (Koreaanse steak tartaar),
met sushirijst, daikon en sorbetijs van Kimchi

Crème brûlée van kreeft met gemarineerde sashimi tonijn,
radijs soorten, cornbread en wortel miso
of

Hollandse asperges, lamsham & 62 graden eidooier,
aardappel schuim en peterselie olie

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

Gebakken roodbaars filet met inktvis,
doperwt-munt crème, gnocchi en beurre blanc yoghurt & munt
of

Magret de canard met millefeuille van aardappel,
knolselderij, Roquefort, peer en saus van groene peper
(supplement: gebakken eendenlever à € 10,-)

Charlotte taart met rabarber compote,
Hollandse aardbei, aardbei yoghurtijs en hibiscussiroop
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