

## 10 JAAR VINEUM MENU

€ 99,95 p.p. – alleen per tafel in juli/ augustus/ september

1. Oester "Huitres Creuses d' Zeelande" met schuim van gember, zoetzuur gemarineerde komkommer en granité van gin & tonic ©2015
2. Ceviche van coquille met Gohan Desuyo, olijfolie en limoensap ©2020
3. Sashimi tonijn (gemarineerd in spicy tomaat) met rauwe langoustine, groene cherry tomaten in dragon, aduki en groene gazpacho ©2019
4. Sous-vide gegaarde zeeduivel filet met knolselderij crème, peterselie gel, gefrituurde knolselderij en XO-saus ©2024
5. Tartelette van ui & sinaasappel met gesmolten eendenlever, wortel-sinaasappel gel en gepekeld mosterdzaadjes ©2019
6. Tagliatelle met verse truffel, room, rucola cress & Parmezaanse kaas ©2014
7. Zwezerik met gevulde morille, groene kool en saus van verse gist ©2024
8. Shortrib met rundermerg, Stilton kaas & zilverui ©2020
9. Ossenhaas met truffel polenta & Madeira jus ©2014
10. Pavlova met verveine, vanille crème, Hollandse aardbeien en roze peper roomijs ©2016

## 10 YEARS VINEUM MENU

€ 99,95 p.p. – only per table in July/ August/ September

1. Oyster "Huitres Creuses d' Zeelande" with ginger foam, sweet and sour marinated cucumber and crushed ice of gin & tonic ©2015
2. Scallop ceviche with Gohan Desuyo, olive oil and lime juice ©2020
3. Sashimi tuna (marinated in spicy tomato) with raw langoustine, green cherry tomatoes in tarragon, aduki and green gazpacho ©2017
4. Sous-vide cooked monkfish fillet with celeriac crème, parsley gel, deep fried celeriac and XO-sauce ©2024
5. Onion & orange tartelette with melted duck liver, carrot-orange gel and pickled mustard seeds ©2019
6. Tagliatelle with fresh truffle, cream, rocket cress & Parmesan cheese ©2014
7. Veal sweetbread with stuffed morel, green cabbage and fresh yeast sauce ©2024
8. Shortrib with beef marrow, Stilton & pearl onion ©2020
9. Beef tenderloin, truffle, polenta & Madeira sauce ©2014
10. Pavlova with verbena, vanilla cream, Dutch strawberry and pink pepper ice cream ©2016



FENDRACHTSWEG 23

### WIJN

Maak (in overleg met ons) een keuze uit onze prachtige wijnkaart, of laat u verrassen door één (of meerdere) van onderstaande mogelijkheden...

**Wijnarrangement 8,90 (per glas) | Wijnarrangement 5,- (1/2 glas)**

**Prestige Wijnarrangement 12,- (per glas) | Prestige Wijnarrangement 7,50 (1/2 glas)**

**David's favorieten 15,- (per glas) | David's favorieten 9,- (1/2 glas)**

**Coravin wijnarrangement maatwerk**

### WINE

Choose (in consultation with us) from our beautiful wine list, or let us surprise you with one (or more) of the following possibilities...

**Wine pairing 8,90 (per glass) | Wine pairing 5,- (1/2 glass)**

**Premium wine pairing 12,- (per glass) | Premium wine pairing 7,50 (1/2 glass)**

**David's favourites 15,- (per glass) | David's favourites 9,- (1/2 glass)**

**Coravin wine pairing custom made for your choice**