




BITES

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

VOORGERECHTEN


In koffie gepekeld kabeljauw, in Sherry gewelde appel, hazelnoot emulsie en appel-hazelnoot vinaigrette	1/2 11,00 1/1 16,95	
Galantine van hoender & zwarte olijf, San Daniele Prosciutto, salieolie en een saus van Pecorino	1/2 11,00 1/1 16,95	
Dry aged hamachi (Dutch Yellowtail Kingfish) met in citrus gemarineerde Noordzeekrab, salade van koolrabi, gebrande citroen en een dressing van dashi & dragon	1/2 15,00 1/1 25,50	
Rouleau van dungseden rund & eendenlever met poeder van gebrande ui, zoetzure gel van rode ui en 14 jaar oude Aceto Balsamico	1/2 16,25 1/1 27,50	
Oesters "Huitres Creuses d' Zeelande" (6 stuks) 2 stuks nature met apart geserveerde citroen en rode wijnzijn met sjalot 2 stuks met schuim van gember, zoetzuur gemarineerde komkommer en granité van gin & tonic © 2015 2 stuks à la carbonara VINEUM © 2024	1/2 16,95 1/1 33,00	

TUSSENGERECHTEN


 Tagliatelle met verse truffel, room, rucola cress & Parmezaanse kaas © 2014	1/2 11,00 1/1 16,95 2/1 25,95
Krokant gebakken buikspek met wortel fudge, boekweit en een schuim van Madras kruiden	1/2 11,25 1/1 17,50 2/1 32,50
Dungseden coquilles met compote van Cévennes ui, crouton met Gruyèrekaas en schuim van Franse uiensoep	1/2 12,50 1/1 19,95 2/1 35,00

HOOFDGERECHTEN

VIS

Roodbaars gelakt met teriyaki, sushi rijst, ube crème, shiitake en wasabi beurre blanc	1/2 15,50 1/1 25,95	
Gebakken tarbot aan de graat met gerookte paling, handgerolde couscous, bloemkool-chèvre crème en jus van kokkels	1/2 25,00 1/1 45,00	

VLEES

Langzaam gegaarde runderbrisket met Pommes Hasselback, maïs crème en gerookte pruimensaus (supplement: gebakken eendenlever à € 10,-)	1/2 15,50 1/1 25,95	
In roomboter gebakken Braziliaanse ossenhaas met truffel polenta, duxelles van paddenstoelen en Madeira jus (supplement: gebakken eendenlever à € 10,-)	1/2 25,00 1/1 45,00	

BIJGERECHTEN

 Verse huisgemaakte frites met mayonaise	5,-
---	-----

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

MENU VINEUM

Lunchmenu 2-Gangen € 35,-

(voorgerecht-hoofdgerecht)



Lunchmenu 3-Gangen € 45,- | Michelin Bib Gourmand menu € 45,-

Deze gerechten maken deel uit van ons Michelin Bib Gourmand menu, bestaande uit 3-Gangen (voorgerecht-hoofdgerecht-nagerecht samen voor € 45,- p.p.)

Menu 4-Gangen € 55,-

In koffie gepekeld kabeljauw, in Sherry gewelde appel, hazelnoot emulsie en appel-hazelnoot vinaigrette



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

Langzaam gegaarde runderbrisket

met Pommes Hasselback, maïs crème en gerookte pruimensaus

(supplement: gebakken eendenlever à € 10,-)

Witte chocolade-avocado crème met framboos, kokos-limoen sorbet en Margarita dressing
of

Diverse Europese kazen met garnituur

Menu 5-Gangen € 69,50

In koffie gepekeld kabeljauw, in Sherry gewelde appel, hazelnoot emulsie en appel-hazelnoot vinaigrette

Dungesneden coquilles met compote van Cévennes ui, crouton met Gruyèrekaas en schuim van Franse uiensoep



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

Langzaam gegaarde runderbrisket

met Pommes Hasselback, maïs crème en gerookte pruimensaus

(supplement: gebakken eendenlever à € 10,-)

Witte chocolade-avocado crème met framboos, kokos-limoen sorbet en Margarita dressing
of

Diverse Europese kazen met garnituur

Menu 6-Gangen € 82,50 | Menu 7-Gangen € 95,- | Menu 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 en voor het laatst te bestellen in oktober

WIJN VINEUM

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

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

DESSERTS

Diverse Europese kazen met garnituur	1/2 9,00 1/1 15,75	
Glas 2021 Equipo Navazos Pedro Ximénez 'Casa del Inca', Jerez, España	1/2 5,00 1/1 8,90	
Glas N.V. Quinta do Vallado 10 Years Old Tawny Port, Douro, Portugal	1/2 7,50 1/1 12,00	
Glas 2008 T. Bussola Recioto della Valpolicella Classico 'T.B.', Veneto, Italia	1/2 9,00 1/1 15,00	
5 glazen bij de 5 kazen © 2014	1/2 12,00 1/1 19,95	
Diverse soorten huisgemaakt ijs (per quenelle)	3,00	
Glas Domaine Dubreuil Bugey-Cerdon 'Cuvée Meryen', Savoie, France	1/2 5,00 1/1 8,90	
Glas 2023 Schloss Lieser Riesling Kabinett 'Piesporter Goldtröpfchen', Mosel, Deutschland	1/2 7,50 1/1 12,00	
Verse truffel roomijs (per quenelle)	5,00	
Glas 2021 Domaine Mazilly Hautes-Côtes de Beaune Blanc 'La Perrière', Bourgogne, France ♥♥	1/2 8,00 1/1 13,95	
Witte chocolade-avocado crème met framboos, kokos-limoen sorbet en Margarita dressing	11,00	
Glas 2022 Az. Agr. Scagliola Sansi, Moscato d'Asti Volo di Farfalle, Italia	1/2 5,00 1/1 8,90	
Banaan karamel cake met pinda ganache, crème van banaan en pinda roomijs	13,00	
Glas 2021 Château des Arroucats Sainte-Croix-du-Mont Doux, Bordeaux, France	1/2 5,00 1/1 8,90	
Glas 2021 Oremus Furmint 'Late Harvest', Tokaj, Hungary	1/2 7,50 1/1 12,00	
Glas 2022 Domaine de Bernardins Muscat de Beaumes de Venise, Rhône, France	1/2 9,00 1/1 15,00	
Millefeuille van tiramisù met verse truffel roomijs en olijfolie	15,75	
Glas Sinols Garnatxa 'Solera', Emporda, España	1/2 5,00 1/1 8,90	
Glas Curatolo Arini Marsala Riserva Superiore 10 Years Old, Marsala, Italia	1/2 7,50 1/1 12,00	
Glas Curatolo Arini Marsala Riserva Superiore 20 Years Old, Marsala, Italia	1/2 9,00 1/1 15,00	

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