




BITES

Ceviche van coquilles met Gohan Desuyo, olijfolie en limoensap	1/1 16,50
Baeri 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

VOORGERECHTEN


Thaise vispaté met langzaam gegaarde pulpo koriander olie en een dressing van nam pla	1/2 11,00 1/1 16,95	
Terrine van zacht gegaarde procureur met cepes spinazie flan, krokante bundelzwam, eidooier crème en Cognac vinaigrette	1/2 11,00 1/1 16,95	
Rouleau van tonijn, prei en nori met langoustine in aspic dun geschaafde venkel, romige Ponzu saus en Shizo olie	1/2 15,00 1/1 25,50	
Steak tartaar van runderbavette met Baeri kaviaar (5 gram) oestercrème, krokant van zuurdesembrood, Sambai & bieslook	1/2 22,50 1/1 39,95	
Oesters "Huitres Creuses d' Zeelande" (6 stuks) 2 stuks nature met apart geserveerde citroen en rode wijnazijn 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
Cannelloni van gekonfijte eendenbout, eendenlever & kastanje met gestoofde groene kool en een winterse bouillon van eend	1/2 12,50 1/1 19,95 2/1 35,00
Gekarameliseerde coquilles met glasnoedels, edamame en een gegratineerde crème van Mirin & Comté kaas	1/2 11,75 1/1 21,50 2/1 31,95

HOOFDGERECHTEN

VIS

Gepocheerde Skrei filet met cassoulet van linzen du Puy boerenkool en een schuim van Bouillabaisse met lavas olie	1/2 16,50 1/1 27,95	
Op de huid gebakken zeebaarsfilet met Hollandse garnalen aardappel mousseline, groene asperge, cantharel en Hollandse garnalen jus	1/2 25,00 1/1 45,00	

VLEES

Blanke kalfspicanha gelakt met ahornsiroop & Jus de veau met pastinaak, gegrilde rode ui, groene pesto crème en citrus jus (supplement: gebakken eendenlever à € 10,-)	1/2 16,50 1/1 27,95	
Tournedos Rossini (ossenhaas met eendenlever, verse truffel, crouton en Madeira)	1/2 26,25 1/1 47,50	

BIJGERECHTEN

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

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

MENU VINEUM

Lunchmenu 2-Gangen € 39,95

(voorgerecht-hoofdgerecht)




Lunchmenu 3-Gangen € 47,50 | Michelin Bib Gourmand menu € 47,50

Deze gerechten maken deel uit van ons Michelin Bib Gourmand menu, bestaande uit 3-Gangen (voorgerecht-hoofdgerecht-nagerecht samen voor € 47,50 p.p.)

Menu 4-Gangen € 59,95

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

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

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 5-Gangen € 75,00

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

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

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

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

WIJN VINEUM

Kies in overleg met ons uit onze schitterende wijnkaart, of laat u verrassen door een (of meer) van de onderstaande opties...

Wijnarrangement 9,- (per glas) | Wijnarrangement 5,- (1/2 glas)

Prestige Wijnarrangement 12,50 (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 11,00 1/1 16,95	
Glas 2021 Equipo Navazos Pedro Ximénez 'Casa del Inca', Jerez, España	1/2 5,00 1/1 8,90	
Glas N.V. Henri Giraud Ratafia Champenois 'Solera 90-16', Champagne, France	1/2 9,00 1/1 15,00	
5 glazen bij de 5 kazen © 2014	1/2 12,00 1/1 19,95	
Glas M.V. Joliette (Clos Joliette) Petit Manseng, Jurançon, France	1/2 17,50 1/1 32,50	
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	
Cremeux van lychee met een kern van abrikoos kardemom cakeje, rozen gel en Champagne sorbetijs	11,00	
Glas 2023 Schätzel Riesling Kabinett, Rheinhessen, Deutschland	1/2 7,50 1/1 12,00	
Chocolade X munt	13,00	
Glas N.V. Pierre Gaillard Banyuls 'Robert Pages', Rhône, France	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	
Millefeuille van tiramisu 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!