

MENUSUGGESTIES VINEUM per 2024-10-08

Gezelschappen bestaande uit meer dan 6 personen verzoeken wij hun menukeuze(s) minimaal 48 uur van tevoren aan ons door te geven.

Komt u met meer dan 6 personen eten, dan kunt u vrijelijk kiezen uit onderstaande menusuggesties. Gezelschappen bestaande uit meer dan 20 personen dienen voor het gehele gezelschap per gang eenzelfde keuze te maken, gebaseerd op Menu A, B of C (of een zes-, zeven- of achtgangen menu).

Uiteraard houden wij (daarbij) rekening met voedselallergieën of -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) 🍷 € 45,-

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

of

Galantine van hoender & zwarte olijf,

San Daniele Prosciutto, salieolie en een saus van Pecorino

Roodbaars gelakt met teriyaki, sushi rijst,

ube crème, shiitake en wasabi beurre blanc

of

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 B (4-Gangen keuzemenu) € 55,-

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

of

Galantine van hoender & zwarte olijf,

San Daniele Prosciutto, salieolie en een saus van Pecorino

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

of

Krokant gebakken buikspek met wortel fudge,

boekweit en een schuim van Madras kruiden

Roodbaars gelakt met teriyaki, sushi rijst,

ube crème, shiitake en wasabi beurre blanc

of

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

BIJGERECHT per 2-4 personen € 5,-

✓ Verse huisgemaakte frites met mayonaise

MENUSUGGESTIES VINEUM per 2024-10-08

Menu C (5-Gangen keuzemenu) € 69,50

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


of

Galantine van hoender & zwarte olijf,
San Daniele Prosciutto, salieolie en een saus van Pecorino

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

of

Krokant gebakken buikspek met wortel fudge,
boekweit en een schuim van Madras kruiden

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

Roodbaars gelakt met teriyaki, sushi rijst,
ube crème, shiitake en wasabi beurre blanc

of

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 | 6 gangen € 82,50

Chef's favourites of the season

Menu 7 | 7 gangen € 95,-

Chef's favourites of the season

Menu 8 | 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 (diner)

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

BIJGERECHT per 2-4 personen € 5,-

 Verse huisgemaakte frites met mayonaise