

MENU VALENTINE

Appetizer


STARTER

Tuna rouleau, leek and nori with roasted langoustine, thinly shaved fennel, creamy Ponzu sauce and Shizo oil

extra SECOND STARTER -optional-

Beef bavette steak tartare with Baeri caviar (5 g) oyster cream, crispy sourdough bread, Sambai & chives

SECOND STARTER

 Tagliatelle with fresh truffle, cream, rocket cress & Parmesan cheese
© 2014

MAIN COURSE

Blank veal rump cap lacquered with maple syrup & Jus de veau with crispy fried veal sweetbread, parsnip, grilled red onion, green pesto crème and citrus sauce

NAGERECHT

Heart-shaped dessert 2 Share with Champagne, roses, lychee and white chocolate

MENU VALENTIÏN

Amuse

VOORGERECHT

Rouleau van tonijn, prei en nori met gebrande langoustine, dun geschaafde venkel, romige Ponzu saus en Shizo olie

extra TUSSENGERECHT -optioneel-

Steak tartaar van runderbavette met Baeri kaviaar (5 gram) oestercreme, krokant van zuurdesembrood, Sambai & bieslook

TUSSENGERECHT

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

HOOFDGERECHT

Blanke kalfspicanha gelakt met ahornsiroop & Jus de veau met krokant gebakken kalfszwezerik, pastinaak, gegrilde rode ui, groene pesto crème en citrus jus

NAGERECHT

Hartvormig dessert 2 Share met Champagne, rozen, lychee en witte chocolade

VINEUM Rotterdam 14-02-2025

4-Courses / 4-Gangen @ € 65,- p.p.
5-Courses / 5-Gangen @ € 81,25 p.p.