



GLUTENVRIJ DINER

*Kom binnen als gast en vertrek als familie.
Laat je verrassen door onze winterse gerechten,
met liefde bereid en boordevol smaak.
Geniet samen, deel verhalen en maak herinneringen.*

STARTERS

Klassiekers

ONZE STARTERS WORDEN MET EEN GLUTENVRIJ BROODJE GESERVEERD

CLASSIC CARPACCIO

Fijngesneden rundercarpaccio, rijkelijk bestrooid met Parmigiano Reggiano, knapperige pijnboompitten, verse rucola, zongedroogde cherrytomaten en een romige truffelmayonaise uit eigen keuken

SOEP VAN 'T MOMENT

Een romige huisgemaakte soep met de pure smaken van knolselderij en pastinaak, subtiel afgewerkt met een vleugje truffel. √

CARPACCIO VAN GEROOKTE EENDENBORST

Licht gerookte eendenborst, flinterdun gesneden en gedresseerd met een aardbei-zwarte peper vinaigrette. Geserveerd met gekonfijte rode ui, geroosterde hazelnoten, venkel en een vleugje winter.



STARTERS

Specials

ONZE STARTERS WORDEN MET EEN GLUTENVRIJ BROODJE GESERVEERD

BUIKSPEK

Langzaam gegaard en gegrild op de Kopa voor een zachte, rokerige smaak. Geserveerd op een winterse rucola salade met appel, de perfecte balans tussen zoet en hartig.

SCAMPI

gepelde scampi, kort gegrild en geserveerd in onze pittige diavolo saus.

✓ gemarineerde shii-takes bereid in onze diavolo-saus met een pittige touch

WARMGEROOKTE FOREL

Op cederhout gerookt in de Kopa, geserveerd met gegrilde roodlof, frisse Granny Smith appel en geroosterde hazelnoten op een lichte winterse rucola salade.

gegratineerde geitenkaas geserveerd met gegrilde roodlof, frisse Granny Smith appel, geroosterde hazelnoten op een lichte winterse rucola salade met dadel-balsamico dressing.

*ALLE KERST HOOFDGERECHTEN WORDEN GESERVEERD MET
KERST SIDES, GRILL GROENTEN EN VERSE FRIET & MAYONAISE*

Liever friet met truffelmayonaise & Parmezaanse kaas? +2



STEAK VAN DE KEUNING

200 gram malse Ierse diamanthaas, grasgevoerd voor een pure smaak.

Keuze uit: geen saus, romige pepersaus of champignonroomsaus

STEAK VAN DE KEIZER

250 gram Uruguayaanse ribeye, grasgevoerd voor een rijke en volle smaak.

Deze perfect gemarmerde steak is heerlijk sappig.

Keuze uit: geen saus, romige pepersaus of champignonroomsaus

WILD



HERTENBIEFSTUK

200 gram hertenvlees geserveerd met een rijke Pedro Ximénez-saus. Afgewerkt met krokante schorseneer voor een winterse smaakbeleving.

EENDENBORST

200 gram sappige gegrilde eendenborst met een krokant gebakken huid, afgewerkt met een sinaasappel-honingglaze. Geserveerd met gegrilde roodlof en een knapperige hazelnotencrunch.

KLASSTEKERS

KIPSATÉ

Gemarineerde kippendij van Poelier Vugts, geserveerd met onze huisgemaakte satésaus. Geserveerd met krokante cassave kroepoek en afgetopt met een mix van sesam en frisse bosuitjes.

SIGNATURE RIBS

Een royale portie malse spareribs, langzaam gegaard en afgelakt met onze eigen Keuning-signature glaze. Perfect in balans tussen zoet en hartig.

VIS

VISPAN


Een rijke combinatie van zalm, kabeljauw en zeewolf, zacht gegaard in een romige wittewijnsaus met wintergroenten.

ZEEWOLF

Perfect gegaarde zeewolf uit de Kopa, subtiel geglaceerd met een rijke appelstroop. Geserveerd met wintergroenten en krokante schorseneer.

VEGA(N)

STUFFED PORTOBELLO

Een royale portobello gevuld met gegratineerde geitenkaas, geserveerd met glutenvrije pasta, frisse rucola en zongedroogde cherytomaten voor een mediterrane accent. 

ALLERGENEN

Geen probleem!

Een van onze eigenaren heeft coeliakie en heeft zich gespecialiseerd in allergenen.

We begrijpen de inhoud en impact en handelen daar naar!

Ons doel is iedereen de kans te geven om van onze gerechten te genieten.

We streven ernaar om je een heerlijke en zorgeloze ervaring te bezorgen.



*Scan hier voor onze
gluten, lactose en
gluten- en lactosevrije
menukaarten*

 *Vegetarische optie*

 *vegan optie mogelijk,
geef dit duidelijk
aan bij de bediening*