



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.*



Start je diner goed met een van onze heerlijke voorgerechten, ideaal om te delen of om jezelf mee te verwennen.



BROOD

 **GLUTENVRIJ BROODJE**.....7.9
Wit & bruin broodje met huisgemaakte dips 

STARTERS


Klassiekers

ONZE STARTERS WORDEN STANDAARD MET EEN GLUTENVRIJ BROODJE GESERVEERD

CLASSIC CARPACCIO.....13.9

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

 **SOEP VAN 'T MOMENT**.....8.5

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

STARTERS

Specials

ONZE STARTERS WORDEN STANDAARD MET EEN GLUTENVRIJ BROODJE GESERVEERD

BUIKSPEK.....12.5

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

SCAMPI.....12.9

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.....14.5

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.

STEAKS

DEZE GERECHTEN WORDEN GESERVEERD MET VERSE FRIET & MAYONAISE

Liever friet met truffelmayonaise & Parmezaanse kaas? +2

STEAK VAN DE KEUNING.....24.5

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

Geserveerd met een kleurrijk pannetje van seizoensgroenten, gegrild in onze Kopa.

STEAK VAN DE KEIZER.....27.9

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

Deze perfect gemarmerde steak is heerlijk sappig en wordt geserveerd met gegrilde seizoensgroenten van de Kopa.

ENTRECOTE.....28.5

250 gram Belgisch grasgevoerd rundvlees, bekend om zijn volle smaak en sappigheid.

Met een subtiel randje vet voor extra malsheid, geserveerd met winterse gegrilde groenten.

BEEF & REEF.....29.5

Een perfecte combinatie van 200 gram sappige Ierse diamanthaas en smaakvolle scampi,

afgemaakt met onze huisgemaakte pittige diavolo saus. Geserveerd met gegrilde groenten.

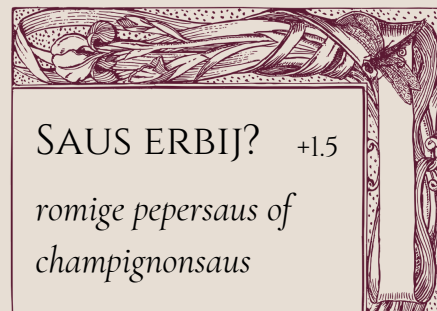
KING-SIZE.....VANAF 39.9

Voor de echte vleesliefhebbers hebben wij iets bijzonders:

onze King-Size steaks. Deze royale stukken, variërend van 400 tot 1000 gram, worden met zorg bereid op onze Kopa.

Het resultaat is een sappige gegrilde steak met een rijke smaak.

Deze stukken worden wekelijks speciaal ingekocht en zijn daardoor beperkt beschikbaar, vraag de bediening voor de actuele voorraad.



KLASSTEKERS

DEZE GERECHTEN WORDEN GESERVEERD MET VERSE FRIET & MAYONAISE

Liever friet met truffelmayonaise & Parmezaanse kaas? +2

KIPSATÉ.....18.9

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.

SWEET SPARERIBS halve rib.....20.5 hele rib.....26.5

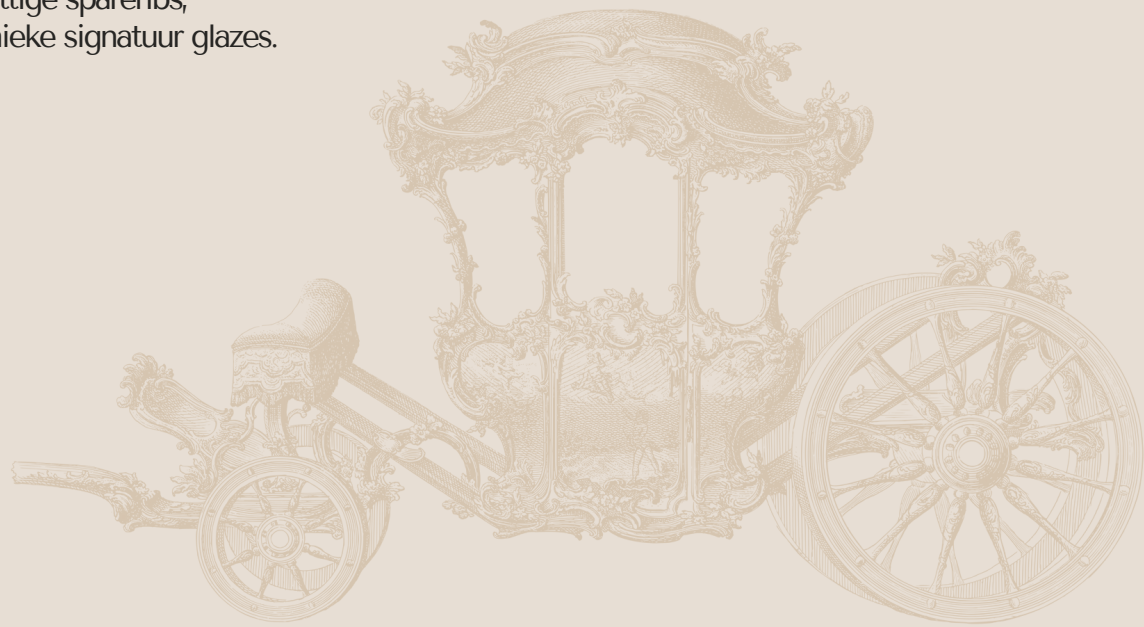
Afgelakt met onze unieke zoete glaze.

SPICY SPARERIBS halve rib.....20.5 hele rib.....26.5

Afgelakt met onze signature pittige glaze

RIBS DUO.....26.5

Het beste van twee werelden: een combinatie van onze zoete en pittige spareribs, afgelakt met onze unieke signatuur glazes.



VIS

ONZE VISGERECHTEN WORDEN GESERVEERD MET VERSE FRIET & MAYONAISE

Liever friet met truffelmayonaise & Parmezaanse kaas? +2

VISPAN.....23.9

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

ZEEWOLF.....26.5

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

ZALM.....22.9

Zachte zalmfilet met een delicate glaze van bruine basterdsuiker en Dijon mosterd. Geserveerd op gegrilde wintergroenten en romige dille-saus.

VEGA(N)

STUFFED PORTOBELLO.....18.5

Een royale portobello gevuld met gegratineerde geitenkaas, geserveerd met glutenvrije pasta, frisse rucola en zongedroogde cherrytomaten voor een mediterraan accent. ♡

ROASTED PUMPKIN.....19.5

Geroosterde flespompoe, bereid in de Kopa en verfijnd met een frisse citrusglazuur. Geserveerd met glutenvrije pasta, knapperige walnoot en een vleugje bosui. ♡



BURGERS

200 gram en gemaakt van de perfecte mix van gehakt voor een sappige smaakvolle burger.

Wij serveren onze burgers op een licht geroosterd glutenvrij hamburgerbroodje en met verse friet & mayonaise

Ons vega(n) alternatief is de beyondburger

Liever friet met truffelmayonaise & Parmezaanse kaas? +2

CLASSIC BURGER.....15.9

Een klassieke favoriet: knapperige bacon, frisse tomaat en augurk, zoete gekarameliseerde ui en onze heerlijke huisgemaakte Keuning hamburgersaus.

✓ met tomaat, augurk, gekarameliseerde ui en hamburgersaus

CHEESE BURGER.....16.5

De ultieme cheeseburger: belegd met romige cheddar, knapperige bacon, verse tomaat, augurk, gekarameliseerde ui en onze Keuning hamburgersaus.

🍷 met cheddar tomaat, augurk, gekarameliseerde ui en Keuning hamburgersaus

DUTCH BURGER.....17.9

Een Hollandse klassieker: met pittige oude kaas, knapperige bacon, frisse tomaat en gekarameliseerde ui. Geserveerd met een mosterd-dillesaus.

🍷 met oude kaas, tomaat, gekarameliseerde ui en mosterd-dillesaus ✓

FRENCH BURGER.....18.9

Een verfijnde burger met romige brie, knapperige bacon, tomaat en zoete gekonfijte rode ui. Afgewerkt met een zachte mosterd-dillesaus voor een Franse twist.

🍷 met brie, tomaat, gekonfijte rode ui en mosterd-dillesaus

MEAT LOVERS.....19.5

Voor de vleesliefhebbers: met langzaam gegaarde pulled pork, bacon, zoetzure uitjes en een rijke bourbon barbecuesaus. Een stevige en smaakvolle keuze!

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*

DESSERTS

Glutenvrij

WINTER

CHEESECAKE.....7.9

Een romige cheesecake op een krokante speculaasbodem, geserveerd met amarena kersen en een vleugje winterse kruiden.

CRÈME BRÛLÉE.....8.2

Nutella crème brûlée met een gekarameliseerd suikerlaagje. Geserveerd met een luchtige mousse van vanille en mascarpone.

WINTER BLONDIE.....8.9

Een zachte blondie met peer en winterse kruiden. Gezouten karamelsaus en een royale toef slagroom. Winter in een dessert.

SIGNATURES

OMA'S IJSTAART.....6.9

Een nostalgische mokka-schuimtaart met een knapperige nogatine laag en een royale toef slagroom. Gemaakt naar oma's familierecept. Deze klassieker brengt de warmte van vroeger naar je tafel.

BBQ BANAAN.....9.5

Een gegrilde banaan van de Kopa, afgetopt met gesmolten marshmallows, witte chocoladesaus en gezouten karamelsaus. Geserveerd met een bolletje roomijs. Voor de echte zoetekauw.



DESSERTS

KLASSIEKERS

MADAM WHITE.....8.2

Roomijs met warme chocoladesaus volgens Keuning-recept, slagroom en een crumble van geroosterde pinda's en hazelnoten.

KEUNING KARMEL.....8.9

Een traktatie met pecan-karamelroomijs, roomijs, gezouten karamelsaus, slagroom en een crumble van geroosterde pinda's en hazelnoten.

KAASPLANKJE.....11.5

Drie zorgvuldig geselecteerde kazen, geserveerd met een frisse fruitcompote, gegrild broodje op de Kopa en een knapperige notencrumble. Perfect om mee af te sluiten.

KIDS

KINDERIJSJE

Een vrolijk dessert voor de kleintjes: roomijs met smarties, slagroom.

1 bolletje.....4.9

2 bolletjes.....5.9