



# LACTOSE & KOEMELKVRIJ 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.

*van bakkerij  
van broekhoven*

# BROOD

*Om te delen*



**✓ KEUNING BROOBBOL** ..... 7.9  
met huisgemaakte dips

## STARTERS

*Klassiekers*

ONZE STARTERS WORDEN STANDAARD MET KEUNING BROOBBOL GESERVEERD

**CLASSIC CARPACCIO** ..... 13.9

Fijngesneden rundercarpaccio, rijkelijk bestrooid met 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 KEUNING BROODBOL GESERVEERD

### **BUIKSPEK**.....12.5

Langzaam gegaard en gegrild op de Kopa voor een zachte, rokerige smaak. Geserveerd met gestoofde zuurkool en appel in Bolleke de Koninck bier de perfecte balans tussen zoet en hartig.

### **STEAK BRUSCHETTA**.....14.9

Een knapperige bruschetta belegd met dun gesneden, op de Kopa gegrilde entrecote, rucola en een frisse citroen-knoflookmayonaise.

✓ *belegd met gegrilde groenten, rucola, vegan citroen-knoflookmayonaise*

### **SCAMPI**.....12.9

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

✓ *gemarineerde shii-takes bereid in onze Duvel 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.

# STEAKS

DEZE GERECHTEN WORDEN GESERVEERD MET VERSE FRIET & MAYONAISE

*Liever friet met truffelmayonaise +1*

## 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 Duvel diavolo saus. Geserveerd met gegrilde groenten.

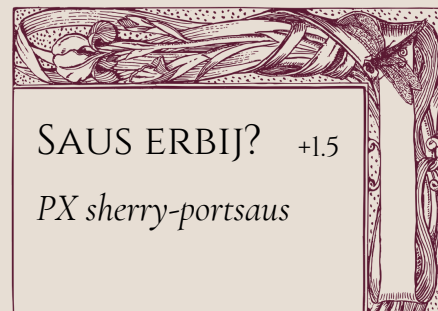
## KING-SIZE.....VANAF 39.9

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 +1*



**KEUNING STOOFPOTJE**.....19.5

Een rijke stoof van langzaam gegaarde procureur, gestoofd in Koninck bier met een mix van winterse groenten. Bereid volgens ons authentieke familierecept voor een hartverwarmende smaakbeleving.

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

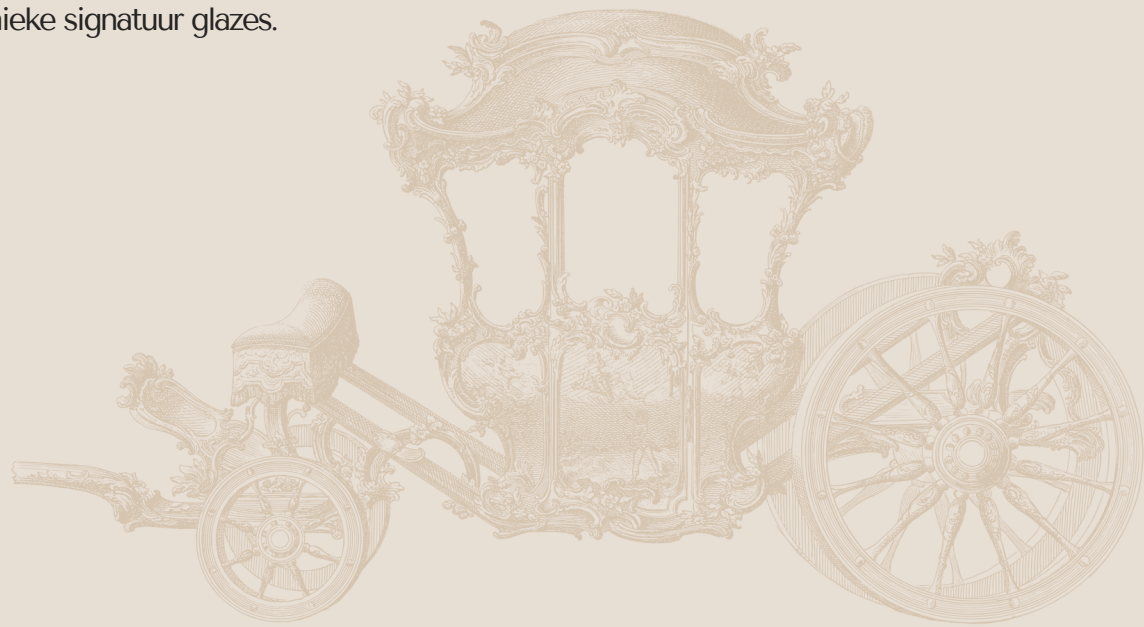
Afgelakt met onze unieke zoete glaze.

**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.





ONZE VISGERECHTEN WORDEN GESERVEERD MET VERSE FRIET & MAYONAISE

*Liever friet met truffelmayonaise +1*

**VISPAN**.....23.9

Een rijke combinatie van zalm, kabeljauw en zeewolf, zacht gegaard in een romige kokossaus of pittige tomatensaus met wintergroenten.

**ZEEWOLF**.....26.5

Perfect gegaarde zeewolf uit de Kopa, subtiel geglaceerd met een rijke appelstroop. Geserveerd met een smaakvolle stoof van zuurkool en appel en krokante schorseneer.

**ZALM**.....22.9

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



**STUFFED PORTOBELLO**.....18.5

Een royale portobello gevuld met wintergroenten en truffel, geserveerd met ambachtelijke tortelloni, frisse rucola en zongedroogde cherytomaten voor een mediterraan accent.

**ROASTED PUMPKIN**.....19.5

Geroosterde flespompoen, bereid in de Kopa en verfijnd met een frisse citrusglazuur. Geserveerd met ambachtelijke tortelloni, 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 roze brioche broodje en met verse friet & mayonaise

Ons vega(n) alternatief is de beyondburger op een roze brioche

*Liever friet met truffelmayonaise +1*

## 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

## DUTCH BURGER.....17.9

Een Hollandse klassieker: knapperige bacon, frisse tomaat en gekarameliseerde ui. Geserveerd met een vleugje piccalilly en mosterd-dillesaus. ✓

## FRENCH BURGER.....18.9

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

✓ 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

*Gluten, lactose & koemelk vrij*

## WINTER

### WINTER BLONDIE.....8.9

Een zachte blondie met peer, winterse kruiden en karamelsaus.  
Winter in een dessert.

### KLASSIEKER.....8.5

#### ✓ WINTER COUPE

Een feestelijk dessert met frisse mandarijnensorbet, knapperige speculaasstukjes, huisgemaakte perenchutney en een kleurrijke mix van vers fruit. Winterse smaken en een vleugje frisheid.

## SIGNATURES

#### ✓ BBQ BANAAN.....9.5

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