



# 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.*

# STARTERS

*Klassiekers*

ONZE STARTERS WORDEN MET KEUNING BROOBBOL GESERVEERD

## CLASSIC CARPACCIO

Fijngesneden rundercarpaccio, rijkelijk bestrooid 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 KEUNING BROODBOL GESERVEERD

### **BUIKSPEK**

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**

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**

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**

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

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

*Liever friet met truffelmayonaise +1*



**STEAK VAN DE KEUNING**

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

*Keuze uit: geen saus of PX sherry-portsaus*

**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 of PX sherry-portsaus*

**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

## KEUNING STOOFPOTJE

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.

## 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 kokossaus of pittige tomatensaus met wintergroenten.

## ZEEWOLF

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

# VEGA(N)

## STUFFED PORTOBELLO

Een royale portobello gevuld met wintergroenten en truffel, geserveerd met ambachtelijke tortelloni, frisse rucola en zongedroogde cherrytomaten voor een mediterraan 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*