



*Bij ons stel je je eigen 12-uurtje samen met 2 of 3 smakelijke gerechten!  
Kies uit de verschillende categorieën of mix gerechtjes uit dezelfde groep.*


**TWEE GERECHTJES = "EEN LUNCH GERECHT" ..... 10.5**  
**DRIE GERECHTJES = EEN 12 UURTJE ..... 14.9**

*\* Let op: sommige gerechtjes bevatten een prijs supplement, deze staat vermeld per gerecht.*

*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.*



## SOEP



### SOEP VAN 'T MOMENT

Laat je verrassen door onze huisgemaakte seizoenssoep. Vraag de bediening wat we vandaag voor je in petto hebben!

## KLASSTEKERS

### FRIETJE MET

Verse frietjes geserveerd met een mayonaise. Upgrade met truffelmayonaise en Parmezaanse kaas voor een luxe twist. (+ 0,5)

### KROKET

Kies uit kaaskroket, rundvleeskroket of gamalenkroket (+ 2) op bruin boerenbrood. Een onweerstaanbare favoriet.

### KEUNINGINNEHAPJE

Pastei gevuld met onze eigen champignonragout. Een klassieker vol smaak en warmte.

### CARPACCIO

Fijngesneden rundercarpaccio op wit boerenbrood, met Parmigiano Reggiano, pijnboompitten en truffelmayonaise uit eigen keuken.

### BRIE

Lauwarme brie met prosciutto, honing, gekonfijte rode ui, geroosterde walnoten op bruin boerenbrood. Een smaakvolle combinatie van zoet en hartig.

## KOPA SPECIALS



### PULLED CHICKEN

Huisgemaakte pulled chicken op bruin boerenbrood met ananas, paprika en vadouvanmayonaise.

### PULLED PORK

Slow-cooked pulled pork uit de kopa op een wit broodje met zoetzure uitjes, frisse slamelange en smokey bbq saus.

### KIPSATÉ (+ 2)

Malse gemarineerde kippendijen van poelier Vugts, overgoten met onze huisgemaakte Keuning satésaus. Geserveerd met een witte broodsnede en cassave.

### WARMGEROOKTE FOREL (+ 1)

Op cederhout warmgerookt in onze Kopa, geserveerd op bruin boerenbrood, met Granny Smith, geroosterde hazelnoten en winterse rucola salade.

## SALADE

### SCAMPI (+ 2)

Gegaard in een romige looksaus, geserveerd op een frisse salade van roodlof en babyleaf. Afgetopt met zoetzure radijs, krokante cashewnoten en een vleugje perencompote. Fris, hartig en lichtzoet, verrassend en onweerstaanbaar!

