

GRAND CAFÉ DE KEUNING

simpel & uniek genieten van écht huisgemaakt!



GEDREVEN DOOR PASSIE

Welkom bij familie de Keuning!

Het verblijden van onze gasten met kwaliteit en kennis is wat ons drijft. Producten worden bij ons huisgemaakt en vers bereid. Wij streven ernaar om bij al onze gasten een WOW-gevoel te creëren! Laat het op je afkomen en geniet!!

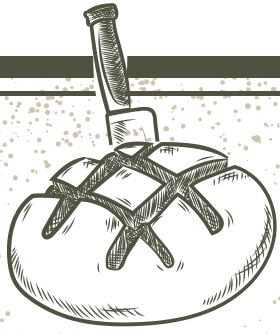
KOPA

De Kopa is de perfecte combinatie van een grill- en houtskooloven uit Slovenië. Controle over de houtskool door de speciale technieken zorgt voor unieke gerechten. De hoge temperaturen zorgen voor een ultiem smaakbehoud.

ALLERGIE & DIEET

Geen punt! Door een eigenaar met Coeliakie (glutenallergie) is onze bediening en keuken uiterst op de hoogte van alle allergieën & dieetwensen. We weten niet alleen wat het inhoudt en wat de gevolgen kunnen zijn, maar we kunnen er ook wat mee doen!

 GEEF HET EVEN AAN!



GESERVEERD MET DE KEUNING BROODBOL EN HUISGEMAAKTE DIPS!



Starters

CLASSIC CARPACCIO

Rundercarpaccio | Parmezaanse kaas |
Rucola | Zongedroogde cherrytomaat |
Pijnboompitten | Truffelmayonaise

EENDENBORST CARPACCIO

Gerookte eendenborst-carpaccio | Rucola |
Pecorino | Gegrilde witlof | Walnoten |
Winterse dressing

SCAMPI

Tomaten-looksous | Feta

KONINGINNEHAPJE

Pasteitje | Wild ragout

SOEP VAN 'T MOMENT

Huisgemaakte knolselderij-truffel soep

STEAK BRUSCHETTA

Bruschetta | Gegrilde bavette |
Pecorino | Rucola | Gepofte cherrytomaat |
Knoflookmayonaise

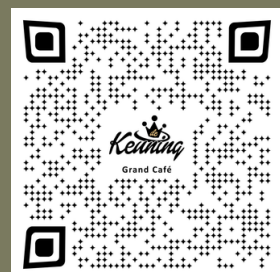
KERST BRUSCHETTA

Bruschetta | Geitenkaascrème | Rucola |
Gekarameliseerde rode ui | Walnoten |
Prosciutto | Truffelhoning

VEGA(N)



SCAN QR-CODE VOOR DE KAART



LET'S MEAT



Allemaal bereid in onze
houtskooloven - grill



DEZE GERECHTEN WORDEN
GERSERVEERD MET VERSE FRIET
EN DIVERSE KERST SIDES

FRIETJES MET TRUFFELMAYONAISE & PARMEZAANSE KAAS +2

KIPSATÉ van Poelier Vugts

Kippendij | Satésaus met twist |
Kroepoek

STEAK VAN DE KEUNING

200 gram | Diamanthaas |
Iers grasgevoerd

VARKENSHAAS

Limburgs Kloostervarken | Champignonsaus |
Gebakken champignons

STEAK VAN DE KEIZER + 5

250 gram | Ribeye | Uruguayaans
grasgevoerd | Gemarmerd met vet

BEEF & REEF +5

200 grams diamanthaas |
Knoflook scampi

SAUSJE ERBIJ?

Pepersaus | Champignonsaus |
Kruidenboter | Gebakken champignons

Wild



HERTENBIEFSTUK

200 gram | Gebakken spekjes |
Rode portsaus

EENDENBORST

Eendenborst | Krokant gebakken huid |
Oosterse honing glaze

KEUNINKLIJK STOOFPOTJE

Wild zwijn | Gestoofde groenten |
Afgeblust met donker speciaal bier

RIBS

Met onze signature marinades

HALVE | HELE +2.5

CLASSIC RIBS

SWEET RIBS

SPICY RIBS

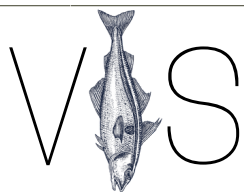
RIBS DUO (HEEL)

Maak een combi uit 2 soorten ribs
Keuze uit: classic, sweet & spicy ribs!

VIS & VEGA

Allemaal bereid in onze
houtschooloven - grill

DEZE GERECHTEN WORDEN
GERSERVEERD MET VERSE FRIET
EN DIVERSE KERST SIDES
FRIETJES MET TRUFFELMAYONAISE & PARMEZAANSE KAAS +2



VISPANNETJE

Zalm | Kabeljauw | Zeewolf | Wintergroenten |
Witte wijn room-looksous

ZALM & SCAMPI

Zalm | Scampi | Kruidenkorst | Wintergroenten
| Roomsous

VEGA(N)

SCAN QR-CODE VOOR DE KAART

