

GRAND CAFÉ DE KEUNING



GLUTEN & LACTOSVRIJE KAART



GEDREVEN DOOR PASSIE

Welkom bij familie de Keuning!

Het verblijden van onze gasten met kwaliteit en kennis is wat ons drijft. Alle 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!





BIJ DE VOORGERECHTEN WORDT EEN
GLUTEN & LACTOSEVRIJ BROODJE
GESERVEERD!

WILD PLATTER

Lekker tapas plankje om te delen!

Gerookte eendenborst | Wild Charcuterie | Cranberrycompote

TO SHARE



CLASSIC CARPACCIO

Rundercarpaccio | Truffelmayonaise |
Rucola | Pijnboompit | Walnoten |
Zongedroogde cherrytomaat

SMOKED DUCK CARPACCIO

Gerookte eendenborst-carpaccio | Rucola |
Gegrilde witlof | Walnoten | Sinaasappelsaus

BUIKSPEK

Langzaam gegaard | Aziatische stijl |
Zoetzuur | Gestoofde prei

SCAMPI

Knoflook-tuinkruiden

WILD PLATTER

Gerookte eendenborst | Wild charcuterie |
Cranberrycompote

SOEP VAN 'T MOMENT

Huisgemaakte tomatensoep

PULLED TRIO

Trio van onze signature "pulled"-gerechten |
Pork | Salmon | Chicken

THE MEAT PLATTER

Homemade pulled chicken | Buikspekje |
Charcuterie | Tafelzuurtje

SURF & TURF PLATTER

Homemade pulled salmon | Charcuterie |
Knoflook gamba's | Tafelzuurtje

LET'S MEAT



Allemaal bereid in onze
houtskooloven - grill

DEZE GERECHTEN WORDEN
GERSERVEERD MET VERSE FRIET
EN DIVERSE KERST SIDES

FRIETJES MET TRUFFELMAYONAISE +1

KIPSATÉ  van Poelievugts
Kippendij | Satésaus met twist

STEAK VAN DE KEUNING

200 gram | Diamanthaas |
Iers grasgevoerd

VARKENSHAAS

Limburgs Kloostervarken |
Gebakken champignons

STEAK VAN DE KEIZER + 2.5

250 gram | Ribeye |
Gemarmerd met vet

BEEF & REEF +2.5

200 gram | Diamanthaas |
Scampi knoflook-tuinkruiden

SAUSJE ERBIJ?

Rode portsaus | Gebakken champignons

Wild

HERTENBIEFSTUK

200 gram | Gebakken spekjes |
Rode portsaus

EENDENBORST

Eendenborst | Krokant gebakken huid |
Saus van sinaasappel

RIBS

Met onze signature marinades
Knoflooksaus of BBQ saus erbij? + 1 per saus

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
houtskooloven - grill

DEZE GERECHTEN WORDEN
GERSERVEERD MET VERSE FRIET
EN DIVERSE KERST SIDES
FRIETJES MET TRUFFELMAYONAISE +1



TONIJNSTEAK

200 gram | Geserveerd met bijpassende groenten

VISPANNETJE

Drie soorten vis | Groentenboeket |
Tomatensaus

GAMBAPOTJE

Gepelde gamba's | Groentenboeket |
Kokossaus | Klein pitje

ZALM

Zalmfilet | Korstje met een twist |
Geserveerd met bijpassende groenten

STUFFED POTOBELLO

Glutenvrije pasta met tomatensaus |
Gewokte groente | Zongedroogde tomaatjes

GEVULDE PAPRIKA

Glutenvrije pasta met tomatensaus |
Gevuld met groenten

V
E
G
A

Desserts

TROPICAL

Sorbetijs | Vers fruit | Mango saus

WINTERCOUPE

Mandarijnijs | Oma's stoofpeertjes |
Gekarameliseerde pecan noten

BBQ BANAAN

Voor de echte zoetekauw | Banaan |
Marshmallows | Boerenroomijs | Witte
chocolade & karamel topping

CAPPUCCINO

MET LACTOSEVRIJE MELK

LATTE MACCHIATO

MET LACTOSEVRIJE MELK

LATTE SPECIAL

MET LACTOSEMELK

KEUZE UIT: KAMEL | KOKOS |
HAZELNOOT OF VANILLE

€9

COCKTAILS

Espresso Martini

Espresso | Vodka | Kahlúa

~ ~ ~ ~ ~

LEKKER VOOR ERBIJ!