



GLUTEN 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 GLUTENVRIJ BROODJE 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.



A decorative flourish in a light beige color, featuring intricate scrollwork and leaf-like patterns that frame the text.

STARTERS

Specials

ONZE STARTERS WORDEN MET GLUTENVRIJ BROODJE GESERVEERD

BUIKSPEK

Langzaam gegaard en gegrild op de Kopa voor een zachte, rokerige smaak. Geserveerd met winterse rucola salade met appel, de perfecte balans tussen zoet en hartig.

SCAMPI

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

✓ gemarineerde shii-takes bereid in onze 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



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

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 winterse groenten en krokante schorseneer.

VEGA(N)

STUFFED PORTOBELLO

Een royale portobello gevuld met wintergroenten en truffel, geserveerd met glutenvrije pasta, frisse rucola en zongedroogde cherrytomaten voor een mediterrane 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*