

MENU'S

Maak je avond compleet door te kiezen voor één van onze menu's.

Proef de Proevertjes menu

44.50 p.p.

Maak kennis met de Proevertjes van Proeverij De Open Keuken.
Je kiest twee Proevertjes als voorgerecht en twee Proevertjes als hoofdgerecht.
Vervolgens sluit je het menu af met een dessert naar keuze.

Proeverij van de Chef *(ook √ mogelijk)*

46.50 p.p.

Voor de echte fijnproevers. Laat je verrassen door onze Chef!
Hij serveert zijn favoriete Proevertjes als voorgerecht en hoofdgerecht.
Vervolgens sluit je het menu af met een Petit Grand Dessert.
Bestellen uw tafelgenoten ook dit menu? Dan serveren wij u een uitgebreidere selectie aan Proevertjes.

Proef de Open Keuken menu

47.50 p.p. **

Liever een “normaal” hoofdgerecht? Kies dan voor het Proef de Open Keuken menu.
Begin met het kiezen van twee Proevertjes als voorgerecht. Vervolgens kun je kiezen uit onze XL-hoofdgerechten. Tot slot sluit je het menu af met een dessert naar keuze.

Bij onze menu's wordt bij de hoofdronde per twee personen een bijgerecht naar keuze geserveerd.

- Puntzak friet *met mayonaise*
 - Roseval aardappels uit de oven *met crème fraîche en bosui*
 - Coleslaw *met rode sla en pittenmix*
 - Geroosterde Bloemkool *met kerrie olie en zure room*
- *Onze friet komt uit dezelfde frituur waar ook gluten bevattende producten in worden gefrituurd.*

Dieetwensen of een allergie?

Wij houden graag rekening, vraag gerust naar de mogelijkheden.

Speciale aanbiedingen kunnen niet gecombineerd worden met andere acties, kortingen, dinercheques en/of gift cards.

***Indien je kiest voor onze Tournedos (180 gram) in combinatie met het Proef de Open Keuken menu brengen wij een supplementprijs van 7.50 in rekening.*

PROEVERTJES

Een Proevertje is kleiner dan een voorgerecht, zodat je er meerdere kunt 'proeven'. Wij raden je aan twee Proevertjes in de voorronde en twee Proevertjes in de hoofdronde te kiezen.

PROEVERTJES IN DE VOORRONDE

9.50 p. stuk

Italiano Nouvello

Rundercarpaccio met rucola, truffelmayonaise, Grana Padano en geroosterde zonnebloem- en pijnboompitten.

Sake Kani

(+ 2.00)

Sashimi van Noorse Zalm met wasabi, wakame, sojasaus en ingelegde gember. Geserveerd met verschillende soorten huisgemaakte sushi. *Geserveerd met glutenvrije sojasaus.*

Spicy Steak Tartare

Steak tartaar aangemaakt met tomaat en gerookte paprika. Geserveerd met geroosterde maïskolf, zoet-zure babymais en krokante maïskorrels.

Rillettes de Poisson

Salade van gerookte makreel, geserveerd met groene appel, mierikswortel-mayonaise en een toastje van briochebrood. *Geserveerd zonder brioche.*

Prosciutto di Parma

Salade van Parmaham, Haricots Verts, zongedroogde tomaat, gerookte paprika-mayonaise en hazelnoten.

Koninklijke Vis

(+ 2.00)

Huisgerookte zalm geserveerd met crème fraîche, bieslook, krokante aardappel en soja-'kaviaar'. *Geserveerd zonder krokante aardappel, soja kaviaar.*

Chèvre Froid

Geitenkaas 'brûlée', geserveerd met walnoten, breekbrood en balsamicostroop. *Geserveerd met glutenvrij brood.*

Poké Bowl

Sushi rijst met komkommer, bosui, sojabonen, wakame, kewpie mayonaise en sesamzaadjes. *Liever met sashimi van zalm? (+2,00)*

Aspergesoep

Romige soep van asperges, geserveerd met croutons, courgette, krab en dragon. *Liever vegetarisch? Geef het bij ons aan! Geserveerd zonder krab en croutons.*



PROEVERTJES IN DE HOOFDRONDE **10.50 p. stuk**

Camarao Aioli

Goed gemarineerde, gewokte gamba's geserveerd met knoflooksaus.

Catch of the Day

(+ 2.00)

Vis bij onze medewerkers naar de vangst van vandaag.

Yakitori Ribs

Onze beroemde spareribs gegaard in Yakitori marinade, geserveerd met atjar en knoflooksaus. *Onze Ribs kunnen speciaal voor u met glutenvrije marinade worden afgelakt. Geeft u dit a.u.b. aan bij onze bediening.*

Als Biefstuk Gebakken

(+ 2.00)

Rosé gebakken Diamanthaas, geserveerd met bereidingen van zoete aardappel, fijn gesneden bosui en jus met steranijs. *Geserveerd zonder jus. Naar wens geserveerd met kruidenboter of truffel tapenade.*

Flamed Salmon

Geroosterde zalmfilet geserveerd gewokte groenten en noodles, afgeblust met sojasaus. *Geserveerd met glutenvrije sojasaus en zonder noodles.*

Chicken Satay

Saté van Indisch gemarineerde kippendijen, geserveerd met pindasaus, atjar, krokante uitjes en kroepoek. *Geserveerd zonder krokante ui en kroepoek.*

Risotto Verde ✓

Smeuïge risotto met geserveerd met een mengsel van doperwtten, witte bonen en bleekselderij, afgemaakt met geroosterde zonnebloem- en pijnboompitten.

Het Witte Goud ✓

Hollandse witte asperges met verse peterselie, eidooiercrème en bruine boter-croustons. *Geserveerd zonder croustons.*

Proevertje van de Chef

Dagprijs

Informeer bij de bediening naar het Proevertje van de Chef

BIJGERECHTEN

5.50 p. stuk

Je kunt onderstaande bijgerechten naast onze Proevertjes bestellen.

- Puntzak friet *met mayonaise*
- Roseval aardappels uit de oven *met crème fraîche en bosui*
- Coleslaw *met rode sla en pittenmix*
- Geroosterde Bloemkool *met kerrie olie en zure room*

**Onze friet komt uit dezelfde frituur waar ook gluten bevattende producten in worden gefrituurd.*



HOOFDGERECHTEN

Liever een “normaal” hoofdgerecht? Kies dan voor een XL-gerecht.

VLEES

Italiano Nouvello XL	20.50
Rundercarpaccio met rucola, truffelmayonaise, Grana Padano en geroosterde zonnebloem- en pijnboompitten. Geserveerd met brioche toast. <i>Geserveerd met glutenvrij brood.</i>	
Yakitori Ribs XL	23.75
Onze beroemde spareribs gegaard in Yakitori marinade. Geserveerd met atjar en knoflooksaus. <i>Liever een halve meter?</i>	
	(+ 5,-)
Tournedos ‘Open Keuken’ XL (180 gram)	33.50
In de roomboter gebakken Tournedos geserveerd met groentegarnituur, roseval aardappels en jus met steranijs. <i>Geserveerd zonder jus. Naar wens geserveerd met kruidenboter of truffel tapenade.</i>	

VIS

Salade Riche XL	23.75
Een frisse maaltijdsalade met verschillende soorten warme en koude vis.	
Catch of the Day XL	Dagprijs
Vis bij onze medewerkers naar de vangst van vandaag.	
Camarao Aioli XL	23.50
Specialiteit van De Open Keuken: een flinke portie goed gemarineerde gamba's, geserveerd met knoflooksaus en ingelegde groenten.	

BIJGERECHTEN

5.50 p. stuk

Je kunt onderstaande bijgerechten naast onze Proevertjes bestellen.

- Puntzak friet *met mayonaise*
 - Roseval aardappels uit de oven *met crème fraîche en bosui*
 - Coleslaw *met rode sla en pittenmix*
 - Geroosterde Bloemkool *met kerrie olie en zure room*
- *Onze friet komt uit dezelfde frituur waar ook gluten bevattende producten in worden gefrituurd.*



VEGA

Risotto Verde XL  **21.50**

Smeuïge risotto met geserveerd met een mengsel van doperwten, witte bonen en bleekselderij, afgemaakt met geroosterde zonnebloem- en pijnboompitten.

Poké Bowl XL  **21.50**

Sushi rijst met komkommer, bosui, sojabonen, wakame, kewpie mayonaise en sesamzaadjes.

Liever met sashimi van zalm? (+5,00)

SEIZOEN

Het Witte Goud **24.50**

Hollandse witte asperges met verse peterselie, eidooiercrème en bruine boter-croustons.

Geserveerd met roseval aardappels uit de oven en een krokant gepocheerd ei.

Geserveerd zonder croustons en krokant ei.

Extra bij te bestellen:

- Zalmfilet uit de oven (+5,-)
- Gooische Beenham (+5,-)
- Parmaham (+5,-)

BIJGERECHTEN 5.50 p. stuk

Je kunt onderstaande bijgerechten naast onze Proevertjes bestellen.

- **Puntzak friet met mayonaise**
- **Roseval aardappels uit de oven met crème fraîche en bosui**
- **Coleslaw met rode sla en pittenmix**
- **Geroosterde Bloemkool met kerrie olie en Griekse yoghurt**

**Onze friet komt uit dezelfde frituur waar ook gluten bevattende producten in worden gefrituurd.*



DESSERTS

8.75 p. stuk

Geniet van een van onze heerlijke desserts om de avond goed af te sluiten.

Onweerstaanbaar Lekker

Zalige, zachte chocoladetaart geserveerd met verkruimelde pinda's, karamelsaus en slagroom.

Van de Garde

Een klassieker van De Open Keuken, Chocolademousse rechtstreeks van de garde! Geserveerd met karamelsaus en slagroom.

Lente in een Glas

Vanille-mousse met aardbeiensaus en verse aardbeien. Daaronder nog Lange Vingers, ondergedompeld in rabarberpuree.

Tropische Passie

Mango sorbetijs geserveerd met geroosterde kokos, slagroom en passievrucht-gel.

Koffielekkers Open Keuken

Koffie of thee geserveerd met een kleine verwennerij aan zoetigheden.

Een Rijp Kwartet

(+ 3.25)

4 soorten kaas afkomstig van kaaswinkel Echte Liefde. Geserveerd met roggebrood en vijgen-dadelchutney.

Twijfelaartje

(+ 2.25)

Onze keuken verrast je met een drietal van onze overheerlijke desserts.

