

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 bosui*
- Coleslaw *met rode sla en pittenmix*
- Geroosterde Bloemkool *met kerrie olie*

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. *Geserveerd zonder Grana Padano.*

Sake Kani

(+ 2.00)

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

Spicy Steak Tartare

Steak tartaar aangemaakt met tomaat en gerookte paprika. Geserveerd met geroosterde maïskolf, zoet-zure babymaïs 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 crème fraîche.*

Poké Bowl

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

Liever met sashimi van zalm? (+2,00)



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.

Als Biefstuk Gebakken

(+ 2.00)

Rosé gebakken Diamanthaas, geserveerd met bereidingen van zoete aardappel, fijn gesneden bosui en jus met steranijs.

Crispy Salmon

Op de huid gebakken zalmfilet geserveerd gewokte groenten en noodles, afgeblust met sojasaus.

Chicken Satay

Saté van Indisch gemarineerde kippendijen, geserveerd met pindasaus, atjar, krokante uitjes en kroepoek.

Oeuf à la Caesar

Krokant gepocheerd ei, geserveerd met romaine sla, knoflook croutons, Parmezaanse kaas en bieslook. *Geserveerd zonder Grana Padano en met vervangende dressing.*

Risotto Verde

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

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 bosui*
- Coleslaw *met rode sla en pittenmix*
- Geroosterde Bloemkool *met kerrie olie*



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.	
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.	

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 bosui
- Coleslaw met rode sla en pittenmix
- Geroosterde Bloemkool met kerrie olie



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 en pompoenpitolie.

Poké Bowl XL

21.50

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

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

BIJGERECHTEN

5.50 p. stuk

Je kunt onderstaande bijgerechten naast onze Proevertjes bestellen.

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



DESSERTS

8.75 p. stuk

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

Gluten- & Lactosevrije Brownie

Speciale gluten- & lactosevrije brownie geserveerd met sorbetijs.

Deze brownie wordt speciaal bereid en kan daarom een langere wachttijd opleveren. Geef gerust al begin van de avond aan dat u deze waarschijnlijk gaat bestellen.

Tropische Passie

Mango sorbetijs geserveerd met geroosterde kokos, slagroom, witte chocolade-limoen schotsen en passievrucht-gel. *Geserveerd zonder slagroom en witte chocolade schotsen.*

Lactosevrije Lava cake

Lactosevrij, warm geserveerd chocoladetaartje. Geserveerd met sorbetijs.

Koffie & Likeur

U kunt in plaats van ons dessert ook kiezen voor koffie/thee naar keuze met daarbij een likeurtje

Wilt u onze medewerkers bij het opnemen van uw dessert nogmaals attenderen op uw dieetwensen?

