

Menu

Proeverij van de Chef 48.50 p.p.

Laat je verrassen door een Proeverij van de Chef met een tafel vol met lekkernijen om te delen en van te genieten. Hij serveert diverse Proevertjes als voorgerecht en hoofdgerecht. Vervolgens sluit je het menu af met een Petit Grand Dessert. Bestellen je tafelgenoten ook dit menu? Dan serveren wij je een uitgebreidere selectie aan Proevertjes.

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.

Voor

10.50 p. stuk

Italiano Nouvello

Rundercarpaccio met rucola, basilicum dressing, Grana Padano, kappertjes, geroosterde zonnebloem- en pijnboompitten.

Entrecôte et les Dames

Dun gesneden, in mosterd gebraden, entrecôte. Geserveerd met roosjes van Tête de Moine kaas, geroosterde bloemkool, croutons en truffelmayonaise.

Koninklijke Zalm

Dun gesneden huisgerookte zalm geserveerd met frisse bieslook, rode biet, soja-kaviaar en humus van rode biet.

Sake Kani (+ 2.00)

Sashimi van Noorse Zalm met wasabi, wakame, sojasaus en ingelegde gember. Geserveerd met een maki van ei en surimi, unagisaus en krokante uitjes.

Poké Bowl

Sushi rijst met komkommer, wortel, wakanme, soja bonen, krokante ui, kewpie mayonaise en sesamzaadjes.

Zoete Aardappelsoep

Zoete aardappelsoep met een room van anijs en vijfkruiden, geserveerd met kruidkoekcroutons.

Hoofd

11.50 p. stuk

Chicken Satay

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

Camarao Aioli

Goed gemarineerde, gewokte gamba's geserveerd met knoflooksaus.

Yakitori Ribs

Onze beroemde spareribs gegaard in Yakitori marinade, geserveerd met atjar en knoflooksaus.

Catch of the Day (+ 2.00)

Gebakken zalm met pastinaakcrème, geroosterde bospeen en zoete aardappel.

Risotto Verde

Risotto bereid met verschillende paddenstoelen, truffel vinaigrette, salie en krokante, pijnboombitten Grana Padano schotsen.

Meat Love

Huisgemaakte rundergehaktbal omwikkeld met spek, geserveerd met cranberrycompote, aardappelpuree en een pepersaus.

Bijgerechten

5.75 p. stuk

- Puntzak friet met mayonaise

- Zoete aardappel

- Warme bieten

- Rode koolsalade

Dieetwensen of Allergie?

Wij houden graag rekening, vraag gerust naar de mogelijkheden.

Hoofdgerechten



Vlees

Italiano Nouvello XL Rundercarpaccio met rucola, basilicum dressing, Grana Padano, zongedroogde tomaat, geroosterde zonnebloem- en pijnboompitten. Geserveerd met toast van brioche.	22.50
Yakitori Ribs XL Onze beroemde spareribs gegaard in Yakitori marinade. Geserveerd met atjar en knoflooksaus.	25.50
Liever een halve meter?	(+ 4.50)
Tournedos 'Open Keuken' XL (180 gram) In de roomboter gebakken Tournedos geserveerd met groentegarnituur, roseval aardappels en jus met steranijs.	33.50
Hamburger 'Open Keuken' Runderhamburger op een brioche bol met rode uiencompote, gesmolten oude kaas en truffelmayonaise.	22.50
Chicken Satay XL Saté van Indisch gemarineerde kippendijen, geserveerd met pindasaus, atjar, krokante uitjes en kroepoek.	22.50

Vis

Catch of the Day XL Gebakken zalm met pastinaakcrème, geroosterde bospeen en zoete aardappel.	24.50
Camarao Aioli XL Specialiteit van De Open Keuken: een flinke portie goed gemarineerde gamba's, geserveerd met knoflooksaus en ingelegde groenten.	24.50

Vega

Poké Bowl XL  Sushi rijst met komkommer, bosui, sojabonen, wakame, kewpie mayonaise en sesamzaadjes.	21.75
Risotto Verde XL  Risotto bereid met verschillende paddenstoelen, salie, en krokante Grana Padano schotsen.	21.75

Bijgerechten

5.75 p. stuk

- Puntzak friet - Zoete aardappel - Warme bieten - Rode koolsalade

Desserts

9.75 p. stuk

- Chocolade mousse - Cheesecake - Koffielekkers - Dame Blanc