

Menu's **Glutenvrij**

Ontdek onze menu's en kies jouw manier van genieten.

Proeverij van de Chef ook *✓ mogelijk* **48.50**

Laat je verrassen door de smaken van het seizoen met onze Proeverij van de Chef: een tafel vol lekkere gerechten om te delen en van te genieten. Wij serveren diverse Proevertjes als voor- en hoofdgerecht. Vervolgens sluit je het menu af met een Petit Grand Dessert.

Kiezen jouw tafelgenoten ook voor dit menu? Dan serveren wij je een uitgebreidere selectie aan Proevertjes.

Proef de Proevertjes **47.50**

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.

Proef de Open Keuken **49.50***

Liever een "normaal" hoofdgerecht? Kies dan voor het Proef de Open Keuken menu. Je kiest twee Proevertjes als voorgerecht. Vervolgens maak je een keuze uit onze hoofdgerecht Klassiekers. Tot slot sluit je het menu af met een dessert naar wens.

**Indien je kiest voor onze Tournedos berekenen wij een toeslag van € 7,50.*

In de hoofdronde serveren wij per twee personen één bijgerecht naar keuze:

- **Puntzak friet** met mayonaise
- **Zoete aardappel** uit de oven, met kahuna mayonaise en bieslook
- **Gegrilde groenten** een mix van gegrilde seizoensgroenten
- **Frisse salade** met komkommer, venkel, rode ui, cherrytomaten en wortel

Dieetwensen of een allergie?

Wij houden graag rekening met je wensen, vraag gerust naar de mogelijkheden.

** Onze friet komt uit dezelfde frituur waar ook glutenbevattende producten in worden gefrituurd. De producten in de oven worden afgedekt.*

Proevertjes

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

Proevertjes in de voorronde 10.75 p. stuk

Geitenkaasnougat

Zachte geitenkaasnougat met rodebiet en zoete balsamicostroop, toast en daarbij frisse mesclunsalade.

Labneh Delight

Rijk gekruide couscous van bloemkool, huisgemaakte labneh, sumac en een crumble van Grana Padano.

Tonijn Tataki

Tonijn tataki in sesamkorst met sojakaviaar, zoetzure radijs en krokante noedels.
Geserveerd met glutenvrije sojakaviaar en zonder krokante noedels.

Italiano Nouvello

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

Poke Bowl Yakatori Kip

Rijk gevulde bowl met yakatori kip, edamame, wakame, komkommer, enokipaddenstoel.

Geserveerd met zonder yakatori kip

Smokey Zalm + 2.00

Salade van huisgerookte zalm, geserveerd op een blini met Granny Smith appel, wakame en mierikswortelmayonaise. *Geserveerd met glutenvrij brood*

Sake Kani + 2.00

Sashimi van Noorse zalm met wasabi, wakame, sojasaus en ingelegde gember.
Geserveerd met een maki van ei en surimi, kewpie mayonaise en krokante uitjes.
Geserveerd met glutenvrije sojasaus en zonder surimi en krokante uitjes

Steak Tartaar

Steak tartaar, geserveerd met gele bloemkool, gekonfijt mosterdzaad, kappertjescrunch, zoetzure radijs, toast en een eidooiercrème.
Geserveerd zonder kappertjescrunch en met glutenvrijbrood.

Bloemkool-truffelsoep ook mogelijk

Bloemkool-truffelsoep, geserveerd met croutons, lente-ui en krokante parmaham.
Geserveerd zonder croutons



Proevertjes in de hoofdronde 11.75 p. stuk

Catch of the Day + 2.00

Vis bij de bediening naar de vangst van de dag.

De Thaise Zalm

Krokant gebakken zalm geserveerd met een Thaise curry, bereid met kikkererwten, gestoofde spinazie en ui.

Camarao Aioli

Goed gemarineerde, gewokte gamba's geserveerd met knoflooksaus.
Gemarineerd in glutenvrije marinade.

Yakitori Ribs

Onze beroemde spareribs gegaard in Yakitori-marinade. Met atjar en knoflooksaus.
Gemarineerd in glutenvrije marinade.

Als Biefstuk Gebakken + 2.00

Gebakken diamanthaas geserveerd met aardappelmousseline, gekarameliseerde bospeen en jus de veau.

Risotto Verde ✓

Risotto bereid met doperwten, lente-ui, pijnboompitten en krokante schotsen van Grana Padano.

Krokant Eendje

Op de huid gebakken eendenborst met noedels op Aziatische wijze met oosterse saus en wokgroenten.

Geserveerd zonder noedels en met een saus op oliebasis

Miso Spitskool ✓

Geroosterde spitskool met miso, geserveerd met geroosterde sesam en tahinisaus.

Proevertje van de Chef

Informeer bij de bediening naar het Proevertje van de Chef.

dagprijs

Bijgerechten

5.75 p. stuk

In de hoofdronde serveren wij per twee personen één bijgerecht naar keuze:

- **Puntzak friet** met mayonaise
- **Zoete aardappel** uit de oven met kahuna mayonaise en bieslook
- **Gegrilde groenten** een mix van gegrilde seizoensgroenten
- **Frisse salade** met komkommer, venkel, rode ui, cherrytomaten en wortel

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



Klassiekers

Liever een “normaal” hoofdgerecht? Kies dan voor één van onze Klassiekers.

Vlees

Italiano Nouvello XL 22.50

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

Geserveerd met glutenvrij brood.

Tournedos ‘Open Keuken’ 35.75

In roomboter gebakken tournedos, geserveerd met mousseline, seizoensgroenten en pepersaus.

Yakitori Ribs XL 25.50

Onze beroemde spareribs gegaard in Yakitori marinade.

Geserveerd met atjar en knoflooksaus.

Liever een halve meter? (+ 5)

** Onze Ribs kunnen speciaal voor u met glutenvrije marinade worden afgelakt.
Vraag hiernaar bij onze bediening.*

Vis

De Thaise Zalm 24.75

Krokant gebakken zalm, geserveerd met een gevulde Thaise curry, kikkererwten, gestoofde spinazie en ui.

Camarao Aioli XL 24.50

Specialiteit van De Open Keuken: een flinke portie goed gemarineerde gamba's, geserveerd met knoflooksaus en atjar.

Gemarineerd in glutenvrije marinade.

Catch of the Day XL dagprijs

Vis bij de bediening naar de vangst van de dag.



Vega

De Thaise Curry

21.75

Rijke Thaise curry, gevuld met kikkererwten, wokgroenten, koriander en lente-ui.

Risotto Verde XL

21.75

Risotto bereid met doperwten, lente ui, pijnboombitten en krokante schotsen van Grana Padano.

Bijgerechten

5.75 p. stuk

In de hoofdronde serveren wij per twee personen één bijgerecht naar keuze:

- **Puntzak friet** met mayonaise
- **Zoete aardappel** uit de oven met hakuna mayonaise en bieslook
- **Gegrilde groenten** een mix van gegrilde seizoensgroenten
- **Frisse salade** met komkommer, venkel, rode ui, cherrytomaten en wortel



Desserts

9.75 p. stuk

Sluit de avond af met één van onze heerlijke desserts.

Winterlove

Drie verschillende bollen ijs (chocolade, kaneel en yoghurtbosvruchten).
Geserveerd met zijdezacht schuim van eiwit.

Glutenvrije Lava cake

Glutenvrij en lactosevrij, warm geserveerd chocoladetaartje. Geserveerd met sorbetijs.
Dit taartje wordt speciaal bereid en kan daarom een langere wachttijd opleveren. Geef gerust aan het begin van de avond aan dat je deze waarschijnlijk gaat bestellen.

Een Rijp Kwartet + 4.25

Kaasplankje met vier kazen afkomstig van Kaaswinkel echte Liefde, geserveerd met roggebrood en vruchtencompote. *Geserveerd zonder roggebrood.*

Twijfelaartje + 3.50

Onze keuken verrast je met drie van onze heerlijke desserts.

Wil je onze medewerkers bij het opnemen van je dessert nogmaals wijzen op je dieetwensen?

