

Menu's **Lactosevrij**

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

Geserveerd met sesamdressing.

Dieetwensen of een allergie?

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

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

Tonijn Tataki

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

Italiano Nouvello

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

Geserveerd zonder Grana Padano.

Poke Bowl Yakatori Kip

Rijk gevulde bowl met yakatori kip, edamame, wakame, komkommer, enoki-paddenstoel.

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.

Steak Tartaar

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



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. *Geserveerd met kokosroom*

Camarao Aioli

Goed gemarineerde, gewokte gamba's geserveerd met knoflooksaus.

Yakitori Ribs

Onze beroemde spareribs geeraard in Yakitori-marinade. Met atjar en knoflooksaus.

Als Biefstuk Gebakken + 2.00

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

Geserveerd met lactosevrije aardappelmousseline

De Vlaamse Stoof

In donker bier gestoofde rundersukade, geserveerd met aardappelpuree en gremolata.

Geserveerd met lactosevrije aardappelpuree

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.

Miso Spitskool ✓

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

Geserveerd met yoghurt saus ipv 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
Geserveerd met sesamdressing.

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 zonder Grana Padano.

De Vlaamse Stoof XL **24.50**

In donker bier gestoofde rundersukade, geserveerd met aardappelpuree en gremolata.
Gemarineerd met lactosevrije aardappelpuree

Tournedos ‘Open Keuken’ **35.75**

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

Yakitori Ribb XL **25.50**

Onze beroemde spareribs gegaard in Yakitori marinade.
Geserveerd met atjar en knoflooksaus.
Liever een halve meter? **(+ 5)**

Vis

De Thaise Zalm **24.75**

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

Camarao Aioli XL **24.50**

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

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
Geserveerd met sesamdressing.



Desserts

9.75 p. stuk

Sluit de avond af met één van onze heerlijke desserts.

Koffie & Likeur

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

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.*

Scroppino

Prosecco, wodka, citroensorbetijs geserveerd met limoen.

Sorbetijs? Vraag de bediening naar de smaken.

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

