

MENU'S

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

Proef ons Herfstmenu

44.50 p.p.

Onze Chef verrast je met een proeverij van herfstige voorgerechten, gevolgd door een smaakvolle runderstoofpot als hoofdgerecht. Je sluit het menu af met een verfijnd petit grand dessert.

Dit menu is vanaf 2 personen te bestellen.

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.

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 hoofdgerecht Klassiekers. Tot slot sluit je het menu af met een dessert naar keuze.

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

- **Puntzak friet met mayonaise**
- **Zoete aardappel uit de oven met truffelmayonaise en bieslook**
- **Warme bieten – Mix van gekleurde bieten met zure room**
Geserveerd zonder zure room
- **Rode koolsalade met wortel, appel, spinazie en een honing-balsamicodressing**

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

9.95 p. stuk

Italiano Nouvello

Rundercarpaccio met rucola, basilicum dressing, Grana Padano, zongedroogde tomaat, 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 maki van ei en surimi, unagisaus en krokante uitjes.

Terrine de Volaille

Een terrine van gekonfijte eendenbout met parmaham.

Geserveerd met cranberrycompote, hazelnoot en toast.

Geserveerd zonder toast.

Koninklijke Vis

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

Tuna Tataki

(+ 2.00)

Een tataki van tonijn met een sesamkorst, geserveerd op een toastje van wit brood met mierikswortelmayonaise. *Geserveerd zonder toast.*



PROEVERTJES IN DE HOOFDRONDE **10.95 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.

Informeer bij onze medewerkers naar de mogelijkheden in verband met uw allergie of dieet.

Yakitori Ribs

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

Als biefstuk gebakken

(+2.00)

Gebakken diamanthaas met een crème van rode kool, zoete aardappelchips en een jus met steranijs.

Runderstoverij

Runderstoof met pompoen en wortel, geserveerd met pastinaakpuree en een crumble van gerookte amandelen. *Geserveerd zonder pastinaakpuree.*

Kruidige Vangst

In de oven gegaarde lengfilet onder een kruidenkorst. Geserveerd met een langzaam gestoofde ratatouille.

Risotto ai Funghi

Risotto bereid met verschillende paddenstoelen, salie, pijnboompitten en krokante Grana Padano schotsen. *Geserveerd zonder Grana Padano schotsen.*

Onion bhaji

Gefrituurde krokante uien beignets, geserveerd met een lichtpittige salsa van Chipotle pepers.

Proevertje van de Chef

Dagprijs

Informeer bij de bediening naar het Proevertje van de Chef.

BIJGERECHTEN 5.75 p. stuk

Je kunt onderstaande bijgerechten naast onze Proevertjes bestellen.

- **Puntzak friet met mayonaise**
- **Zoete aardappel uit de oven met truffelmayonaise en bieslook**
- **Warme bieten – Mix van gekleurde bieten met zure room**
Geserveerd zonder zure room
- **Rode koolsalade met wortel, appel, spinazie en een honing-balsamicodressing**



KLASSIEKERS

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

VLEES

Italiano Nouvello XL	21.50
Rundercarpaccio met rucola, basilicum dressing, Grana Padano, zongedroogde tomaat, geroosterde zonnebloem- en pijnboompitten. Geserveerd met toast. <i>Geserveerd zonder Grana Padano.</i>	
Runderstoverij XL	24.75
Runderstoof met pompoen en wortel, geserveerd met pastinaakpuree en een crumble van gerookte amandelen. <i>Geserveerd zonder pastinaakpuree.</i>	
Yakitori Ribs XL	24.75
Onze beroemde spareribs gegaard in Yakitori marinade. Geserveerd met atjar en knoflooksaus. <i>Liever een halve meter?</i>	
Tournedos ‘Open Keuken’ (180 gram)	33.50
In de roomboter gebakken Tournedos geserveerd met groentegarnituur, roseval aardappels en jus met steranijs. <i>Wij bereiden uw tournedos zonder boter en serveren de tournedos zonder jus.</i>	

VIS

Salade Riche XL	24.75
Een frisse maaltijdsalade met dun gesneden huisgerookte zalm, Catch of the Day en een tataki van tonijn, Rode koolsalade met wortel, appel, spinazie en een honing-balsamicodressing	
Catch of the Day XL	Dagprijs
Vis bij onze medewerkers naar de vangst van vandaag. <i>Informeer bij onze medewerkers naar de mogelijkheden in verband met uw allergie of dieet.</i>	
Camarao Aioli XL	23.50
Specialiteit van De Open Keuken: een flinke portie goed gemarineerde gamba's, geserveerd met knoflooksaus en atjar.	



VEGA

Risotto ai Funghi XL

21.50

Risotto bereid met verschillende paddenstoelen, Salie, pijnboompitten en krokante Grana Padano schotsen. **Geserveerd zonder Grana Padano schotsen.**

BIJGERECHTEN

5.75 p. stuk

Je kunt onderstaande bijgerechten naast onze Proevertjes bestellen.

- **Puntzak friet** met mayonaise
- **Zoete aardappel uit de oven** met truffelmayonaise en bieslook
- **Warme bieten** – Mix van gekleurde bieten met zure room
Geserveerd zonder zure room
- **Rode koolsalade** met wortel, appel, spinazie en een honing-balsamicodressing



DESSERTS

9.25 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.

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?

