

Menu's

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

Jubileummenu: Wij vieren feest!

44.50 p.p.

Proeverij De Open Keuken bestaat 15 jaar!

Vier het feest met ons mee met een 3-gangen keuzemenu samengesteld met de populairste gerechten van de afgelopen 15 jaar. *Zie het apart bijgesloten menu voor de verschillende gerechten die je kunt kiezen.*

Proef de Proevertjes Menu (ook mogelijk)

47.50 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

49.50 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
- **Rode koolsalade** met wortel, appel, spinazie en een honing-balsamicodressing

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

Dieetwensen of een allergie?

Wij houden graag rekening met je wensen, 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 10.50 p. stuk

Italiano Nouvello

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

Sake Kani

(+ 2.00)

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

Terrine de Volaille

Een terrine van gekonfijte kippenbout met parmaham geserveerd met cranberrycompote, hazelnoot en toast. **Geserveerd met glutenvrije toast.**

Koninklijke Vis

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

Entrecôte et les Dames

Dungesneden, in mosterd gebraden, entrecôte. Geserveerd met delicate roosjes van Tête de Moine kaas, geroosterde bloemkool, croutons en truffelmayonaise. **Geserveerd zonder croutons.**

Rillettes de Poisson

Salade van gerookte makreel geserveerd op een blini. Met Granny Smith appel, wakame en mierikswortel mayonaise. **Geserveerd zonder blini**

Chèvre Froid

Geitenkaas 'brûlée', geserveerd met pompoenpitten, breekbrood en rucola sla **Geserveerd zonder breekbrood.**

Poké Bowl

Sushi rijst met komkommer, krokante ui, wakame, kewpie mayonaise en sesamzaadjes. *Liever met sashimi van zalm? (+2,00)*
Geserveerd met glutenvrije soja saus en zonder krokante ui.

Zoete Aardappelsoep



Zachte zoet aardappel met een room van anijs en vijfkruiden, geserveerd met kruidkoekcroutons. **Geserveerd zonder croutons.**



Proevertjes in hoofdronde

11.50 p. stuk

Camarao Aioli

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

Catch of the Day

(+ 2.00)

Vis bij onze medewerkers naar de vangst van vandaag.
Informeer naar de mogelijkheden in verband met uw allergie of dieetwens.

Yakitori Ribs

Onze beroemde spareribs gegaard in Yakitori-marinade, geserveerd met atjar en knoflooksaus. *Onze Ribs kunnen speciaal voor u met glutenvrije marinade worden afgelakt. Geeft u dit aan bij onze bediening.*

Als Biefstuk Gebakken

(+2.00)

Gebakken diamanthaas met een zoete aardappel crème, zoete aardappelchips en een jus met steranijs. *Geserveerd zonder chips*

Wildstoverij

Wildstoof met pompoen en wortel geserveerd met pastinaak puree en een croutons van kruidkoek. *Geserveerd zonder croutons*

De vlamme Vangst

Gebrande zalm filet. Geserveerd met een langzaam gestoofde ratatouille.

Risotto ai Funghi

Risotto bereid met verschillende paddenstoelen, Salie, truffel vinaigrette, pijnboompitten en krokante Grana Padano schotsen.

Proevertje van de Chef

Dagprijs

Informeer bij de bediening naar het Proevertje van de Chef
Informeer naar de mogelijkheden in verband met uw allergie of dieetwens.

Bijgerechten

5.75 p. stuk

Je kunt onderstaande bijgerechten naast onze Proevertjes bestellen.

- **Puntzak friet** met mayonaise **Onze friet komt uit dezelfde frituur waar ook gluten bevattende producten in worden gefrituurd.*
- **Zoete aardappel uit de oven** met truffelmayonaise en bieslook
- **Warme bieten** – Mix van gekleurde bieten met 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 22.50

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

Geserveerd met toast.

Geserveerd met glutenvrij brood.

Wildstoverij XL 25.75

Wildstoof met pompoen en wortel, geserveerd met pastinaak crème en kruidkoek croutons. **Geserveerd zonder croutons**

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.

Tournedos ‘Open Keuken’ (180 gram) 35.50

In de roomboter gebakken Tournedos geserveerd met groentegarnituur, roseval aardappels en jus met steranijs.

Geserveerd zonder jus. Naar wens geserveerd met kruidenboter.

Vis

Salade Riche XL 25.75

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

Wilt u bij het bestellen aangeven dat de salade glutenvrij geserveerd dient te worden?

Catch of the Day XL Dagprijs

Vis bij onze medewerkers naar de vangst van vandaag.

Informeer naar de mogelijkheden in verband met uw allergie of dieetwens.

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.



Vega

Risotto ai Funghi XL

21.75

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

Seizoen

Kaasfondue Helvetti

24.75

gemaakt van Zwitserse Appenzeller kaas en witte wijn.
Geserveerd met stokbrood, champignons, paprika, appel, wortel, cornichons en zilverui.

Geserveerd met glutenvrij brood.

Breid je Kaasfondue uit met;

- Charcuterie plank met verschillende vleeswaren. **+8.50**
- Truffeltapenade of blauwe kaas in de fondue. **+2.00**

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
- **Rode koolsalade** met wortel, appel, spinazie en een honing-balsamicodressing

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



Desserts

9.75 p. stuk

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

Het Zwaantje

Drie bollen vanille-ijs geserveerd in soesjes deeg met slagroom en warme chocoladesaus. **Geserveerd zonder soesjes deeg**

Van de garde

Een heerlijke chocolade mousse. Rechtstreeks geserveerd van de garde

Een Rijk Kwartet

(+ 4,-)

4 soorten kaas afkomstig van kaaswinkel Echte Liefde. Geserveerd met roggebrood en vijgen-dadelchutney. **Geserveerd zonder roggebrood.**

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.

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

