

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

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

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 10.50 p. stuk

Italiano Nouvello

Rundercarpaccio met rucola, basilicum dressing, Grana Padano, kappertjes, 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 kippenbout met parmaham.

Geserveerd met cranberrycompote, hazelnoot en toast.

Geserveerd zonder toast.

Koninklijke Vis

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

Rillettes de Poisson

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

Poké Bowl

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

Liever met sashimi van zalm? (+2,00)



Proevertjes in hoofdronde 11.50 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 zoete aardappel crème, zoete aardappelchips en een jus met steranijs.

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.

Oeuf á la Truffe

Krokant gepocheerd ei met saffraan mayonaise en grana padano. Geserveerd op een crouton met gestoofde spinazie **Geserveerd zonder grana padano en couton.**

Risotto ai Funghi

Risotto bereid met verschillende paddenstoelen, truffel vinaigrette, 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.



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 zonder Grana Padano.	
Wildstoverij XL	25.75
Wildstoof met pompoen en wortel, geserveerd met zoete aardappel 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?	
Tournedos ‘Open Keuken’ (180 gram)	35.50
In de roomboter gebakken Tournedos geserveerd met groentegarnituur, roseval aardappels en jus met steranijs. Wij bereiden uw tournedos zonder boter en serveren de tournedos zonder jus.	
Herten Biefstuk (160 gram)	28.50
Een rosé gebakken herten biefstuk geserveerd met zoete aardappel crème, gele peen en een jus van sterrenijs Wij bereiden uw herten biefstuk zonder boter en zonder jus.	

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	
Catch of the Day XL	Dagprijs
Vis bij onze medewerkers naar de vangst van vandaag. Informeer bij onze medewerkers naar de mogelijkheden in verband met uw allergie of dieet.	
Camarao Aioli XL	24.50
Specialiteit van De Open Keuken: een flinke portie goed gemarineerde gamba's, geserveerd met knoflooksaus en atjar.	



Vega

Risotto ai Funghi XL

21.75

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

Oeuf á la Truffe XL

21.75

Krokant gepocheerd ei met saffraan mayonaise en grana padano. Geserveerd op een crouton met gestoofde spinazie **Geserveerd zonder Grana Padano.**

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

9.75 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

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

