



GLUTENVRIJ DINER

*Kom binnen als gast en vertrek als familie.
Laat je verrassen door onze gerechten,
met liefde bereid en boordevol smaak.
Geniet samen, deel verhalen en maak herinneringen.*



Start je diner goed met een van
onze heerlijke voorgerechten,
ideaal om te delen of om jezelf
mee te verwennen.

BROOD

 GLUTENVRIJ BROODJE.....7.9

Wit & bruin broodje met huisgemaakte dips. ✓



STARTERS

Klassiekers

ONZE STARTERS WORDEN STANDAARD MET EEN GLUTENVRIJ BROODJE GESERVEERD

CLASSIC CARPACCIO.....14.5

Fijngesneden rundercarpaccio, rijkelijk bestrooid met Parmigiano Reggiano, knapperige pijnboompitten, verse rucola, zongedroogde cherrytomaten en een romige truffelmayonaise uit eigen keuken.

✓ *Flinterdunne, op de Kopa gegrilde courgette met romige vegan feta, zongedroogde tomaat, pijnboompitten en knoflook-olijven.
Afgewerkt met verse rucola, een balsamicoglaze en oregano voor een mediterrane lentetwist*.....12.5

 **SOEP VAN 'T MOMENT**.....8.9

Huisgemaakte courgettesoep met frisse dille, romige zure room en kruidige pesto. ✓



STARTERS

Specials

ONZE STARTERS WORDEN STANDAARD MET EEN GLUTENVRIJ BROODJE GESERVEERD

VITELLO TONNATO.....13.9

Op de Kopa gegrilde kalfsmuis met een kruidige korst, geserveerd met onze tonijnmayonaise met een smokey touch. Afgetopt met zilte kappertjes, pittige rucola en fris-zoetzure rode ui.

SCAMPI.....13.2

gepelde scampi in romige kokossaus met frisse lentetwist, diepe tonen van zwarte knoflook en een pittige kick van chilipeper. Gegaardeerd met knapperige geroosterde macadamianoten.

BUIKSPEK.....12.9

Twaalf uur lang gemarineerd, gerookt op whiskysnippers en daarna zes uur slow-cooked in onze Kopa. Fluweelzacht, met een rijke rookmaak. Afgelakt met zoetzure lente lak.



STEAKS

DEZE GERECHTEN WORDEN GESERVEERD MET VERSE FRIET & MAYONAISE

Liever friet met truffelmayonaise & Parmezaanse kaas? +2



STEAK VAN DE KEUNING.....24.9

200 gram malse Ierse diamanthaas, grasgevoerd voor een pure smaak.

Geserveerd met een kleurrijk pannetje van seizoensgroenten, gegrild in onze Kopa.

STEAK VAN DE KEIZER.....28.9

250 gram Uruguayaanse ribeye, grasgevoerd voor een rijke en volle smaak.

Deze perfect gemarmerde steak is heerlijk sappig en wordt geserveerd met gegrilde seizoensgroenten van de Kopa.

ENTRECOTE.....29.5

250 gram Belgisch grasgevoerd rundvlees, bekend om zijn volle smaak en sappigheid.

Met een subtiel randje vet voor extra malsheid, geserveerd met gegrilde voorjaarsgroenten.

BEEF & REEF.....29.9

Een perfecte combinatie van 200 gram

sappige Ierse diamanthaas en smaakvolle scampi,

gegaard met onze romige kokossaus met lentetwist.

Geserveerd met gegrilde groenten.



SAUS ERBIJ? +1.5

*romige pepersaus of
op de Kopa geroosterde
puntpaprika saus*

KLASSTEKERS

DEZE GERECHTEN WORDEN GESERVEERD MET VERSE FRIET & MAYONAISE

Liever friet met truffelmayonaise & Parmezaanse kaas? +2

KIPSATÉ.....18.9

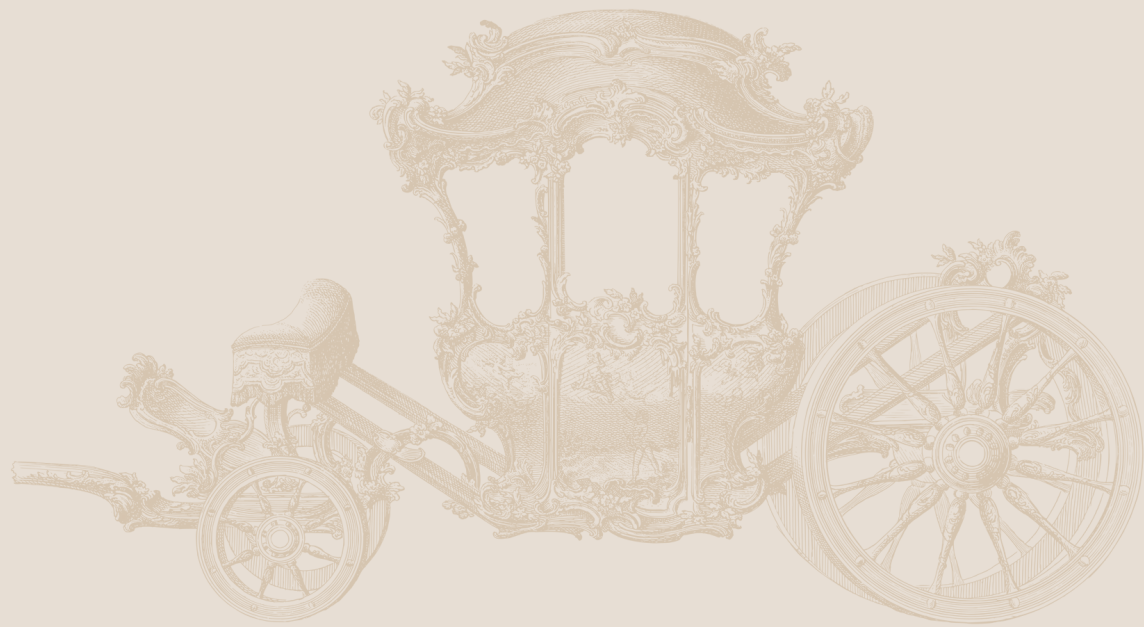
Gemarineerde kippendij van Poelier Vugts, geserveerd met onze huisgemaakte satésaus.
Geserveerd met krokante cassave kroepoek en afgetopt met een mix van sesam en frisse bosuitjes.

HALVE KEUNING RIB.....20.5

Malse spareribs, langzaam gegaard en gegrild op de Kopa. Gelakt met onze eigen Keuning Signature Lak, een onweerstaanbare balans tussen zoet, pit en een unieke twist.

HELE KEUNING RIB.....26.5

Malse spareribs, langzaam gegaard en gegrild op de Kopa. Gelakt met onze eigen Keuning Signature Lak, een onweerstaanbare balans tussen zoet, pit en een unieke twist.





ONZE VISGERECHTEN WORDEN GESERVEERD MET VERSE FRIET & MAYONAISE

Liever friet met truffelmayonaise & Parmezaanse kaas? +2

VISPAN.....25.5

Een rijke combinatie van zalm, kabeljauw, zeewolf en lentegroenten, zacht gegaard in een romige op de Kopa geroosterde puntpaprika saus.

GAMBAPOTJE.....24.9

Gepelde gamba's met seizoensgroenten in een romige kokos-limoensaus met een frisse lentetwist. Afgewerkt met een subtiele pittige kick van chiliflakes en knapperige geroosterde macadamianoten.

ZALM.....22.9

Zachte zalmfilet met een delicate glaze van lichte basterdsuiker en Dijon mosterd. Geserveerd op gegrilde lentegroenten en romige frisse-kokossaus.



✓STUFFED PAPRIKA.....18.5

Geroosterde paprika gevuld met kruidige rijst, zwarte bonen en maïs. Geserveerd met frisse tomatensalsa, gerookte cashewcrème, krokante tortillachips en verse koriander voor een rijke Mexicaanse beleving.

✓ROASTED GREENS.....19.5

Op de Kopa gegrilde lentegroenten met vegan tortelloni, geserveerd in een geroosterde puntpaprika saus. Afgewerkt met vegan feta, geroosterde pistachenoten en een vleugje balsamico.



BURGERS

200 gram en gemaakt van de perfecte mix van gehakt voor een sappige smaakvolle burger.

Wij serveren onze burgers op een licht geroosterd glutenvrij hamburgerbroodje en met verse friet & mayonaise

Ons vega(n) alternatief is de beyondburger

Liever friet met truffelmayonaise & Parmezaanse kaas? +2

CLASSIC BURGER.....17.2

Een klassieke favoriet: knapperige bacon, frisse tomaat en augurk, zoete gekarameliseerde ui en onze heerlijke huisgemaakte Keuning hamburgersaus.

✓ met tomaat, augurk, gekarameliseerde ui en hamburgersaus

CHEESE BURGER.....18.5

De ultieme cheeseburger: belegd met romige cheddar, knapperige bacon, verse tomaat, augurk, gekarameliseerde ui en onze Keuning hamburgersaus.

🍷 met cheddar tomaat, augurk, gekarameliseerde ui en Keuning hamburgersaus

DUTCH BURGER.....18.9

Een Hollandse klassieker: met pittige oude kaas, knapperige bacon, frisse tomaat en gekarameliseerde ui. Geserveerd met een vleugje piccalilly en mosterd-dillesaus.

🍷 met oude kaas, piccalilly, tomaat, gekarameliseerde ui en mosterd-dillesaus ✓

FRENCH BURGER.....19.5

Een verfijnde burger met romige brie, knapperige bacon, tomaat en zoete gekonfijte rode ui. Afgewerkt met een zachte mosterd-dillesaus voor een Franse twist.

🍷 met brie, tomaat, gekonfijte rode ui en mosterd-dillesaus

MEAT LOVERS.....20.5

Voor de vleesliefhebbers: met langzaam gegaarde pulled pork, bacon, zoetzure uitjes en een rijke honey barbecuesaus. Een stevige en smaakvolle keuze!

ALLERGENEN

Geen probleem!

Een van onze eigenaren heeft coeliakie en heeft zich gespecialiseerd in allergenen.

We begrijpen de inhoud en impact en handelen daar naar!

Ons doel is iedereen de kans te geven om van onze gerechten te genieten.

We streven ernaar om je een heerlijke en zorgeloze ervaring te bezorgen.



*Scan hier voor onze
gluten, lactose en
gluten- en lactosevrije
menukaarten*

 *Vegetarische optie*

*✓ vegan optie mogelijk,
geef dit duidelijk
aan bij de bediening*

DESSERTS

Glutenvrij

LENTE

CHEESECAKE.....8.5

Romige cheesecake op een knapperige bodem, geserveerd met huisgemaakte compote van lentefruit en een vleugje vanille.

LENTE TAARTJE.....8.2

Smeuïge amandeltaart met luchtige lente-mascarponeroom en frisse frambozensorbet. Afgetopt met witte chocolade.

CRÈME BRÛLÉE.....7.9

De all time favourite! Zijdezachte vanille-crème brûlée met een krokante karamellaag. Afgetopt met een frisse mascarpone crème en geroosterde hazelnoten voor de perfecte crunch.

SIGNATURES

OMA'S IJSTAART.....6.9

Een nostalgische mokka-schuimtaart met een knapperige nogatinelaag en royale toef slagroom. Gemaakt naar het familierecept van onze oma. Deze klassieker brengt de warmte van vroeger naar je tafel.

BBQ BANAAN.....9.5

Een gegrilde banaan van de Kopa, afgetopt met gesmolten marshmallows, witte chocoladesaus en gezouten karamelsaus. Geserveerd met een bolletje roomijs. Voor de echte zoetekauw.

DESSERTS

KLASSIEKERS

MADAM WHITE.....8.2

Roomijs met warme chocoladesaus volgens Keuning-recept, slagroom en een crumble van geroosterde pinda's en hazelnoten.

KEUNING KARMEL.....8.9

Een traktatie met pecan-karamelroomijs, roomijs, gezouten karamelsaus, slagroom en een crumble van geroosterde pinda's en hazelnoten.

KAASPLANKJE.....11.5

Drie zorgvuldig geselecteerde kazen, geserveerd met een frisse fruitcompote, gegrild broodje van de Kopa en een notencrumble. Perfect om mee af te sluiten.

KIDS

KINDERIJSJE

Een vrolijk dessert voor de kleintjes: roomijs met smarties en slagroom.

1 bolletje.....4.9

2 bolletjes.....5.9