



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.

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

Soep gemaakt van op de Kopa geroosterde puntpaprika's geserveerd met romige ricotta en frisse basilicumolie.

STARTERS

Specials

ONZE STARTERS WORDEN STANDAARD MET EEN GLUTENVRIJ BROODJE GESERVEERD

CARPACCIO VAN GEROOKTE PICANHA.....16.5

Flinterdunne plakjes langzaam koud gerookte picanha, geserveerd met een zachte frisse houtskoolmayonaise, gegrilde groene asperges, zoetzure rode ui en geschaafde Parmigiano Reggiano. Afgetopt met geroosterde pijnboompitten.

CALAMARI.....12.9

Licht gepaneerde calamari in ons gekruide Keuningbeslag. Geserveerd op een smeùige romesco en afgemaakt met een alioli met een twist. Krokant, kruidig en verrassend.

✓ *Gegrilde groene asperge op een huisgemaakte romesco. Afgetopt met frisse ricotta, zoetzure rode ui, krokante pijnboompitten en Parmigiano Reggiano*...10.5

SCAMPI.....13.9

Gepelde scampi gegaard op onze Kopa houtskoolgrill in een romige knoflook-citroenboter. Verrijkt met verse gember, Thaise peper en peterselie voor een frisse, pittige twist.

BUIKSPEK.....13.5

Twaalf uur gemarineerd, gerookt op whiskysnippers en daarna zes uur gegaard in onze houtskooloven. Fluweelzacht buikspek met een diepe rookmaak, afgelakt met Oosterse lak. Geserveerd met gegrilde watermeloen, verse koriander en een krokante crumble van zwarte sesam.



STEAKS

DEZE GERECHTEN WORDEN GESERVEERD MET VERSE FRIET & MAYONAISE

Liever friet met truffelmayonaise & Parmezaanse kaas? +2



STEAK VAN DE KEUNING.....25.9

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 seizoensgroenten.

BEEF & REEF.....29.9

Een perfecte combinatie van 200 gram

sappige Ierse diamanthaas en smaakvolle scampi, gegaard in knoflookboter met frisse zomerse twist.

Geserveerd met gegrilde seizoensgroenten.



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.....19.5

Gemarineerde kippendij van Poelier Vugts, geserveerd met onze huisgemaakte satésaus.

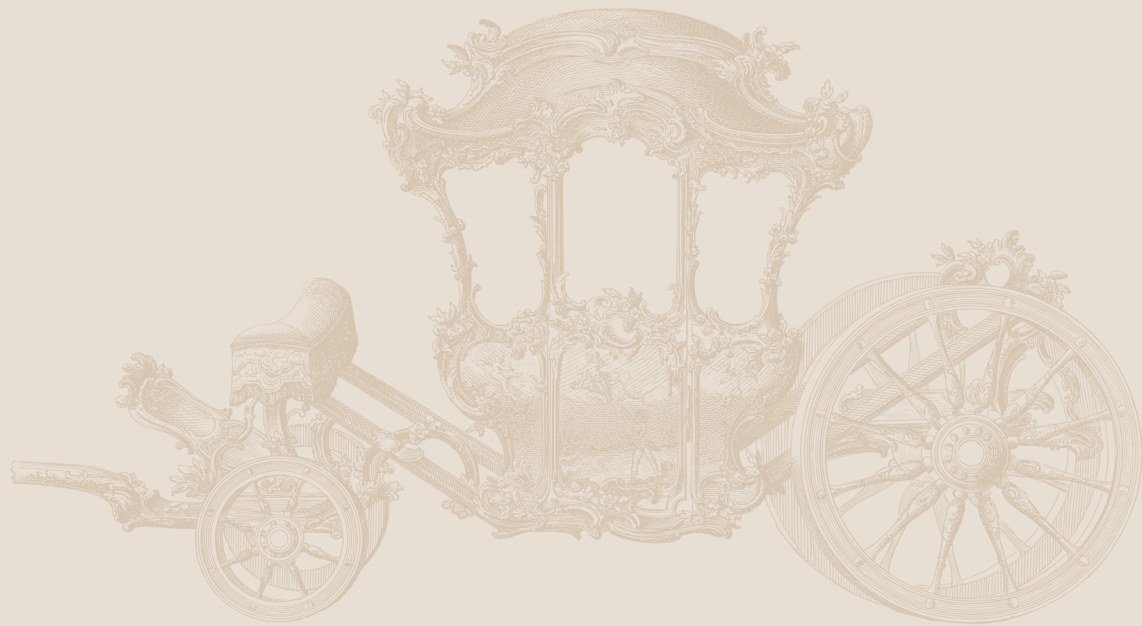
Geserveerd met krokante cassave kroepoek en afgetopt met een mix van sesam en frisse bosuitjes.

HALVE KEUNING RIB.....20.9

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.....27.5

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.....25.9

Een rijke combinatie van zalm, kabeljauw, zeewolf en seizoensgroenten, zacht gegaard in een frisse romige saus.

GAMBAPOTJE.....24.5

Gepelde gamba's gegaard in knoflook en witte wijn, samen met seizoensgroenten. Afgetopt met een saus van op de Kopa geroosterde puntpaprika's.

ZALM.....23.9

Gemarineerd in een frisse citrusmarinade en afgewerkt met een kruidige salsa verde. Geserveerd met gegrilde little gem, rode ui, Parmigiano Reggiano en basilicumolie.



✓ **STUFFED PAPRIKA**.....17.5

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

✓ **ROASTED GREENS**.....19.5

Op de Kopa gegrilde seizoensgroenten met groen salade, 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 wit hamburgerbroodje en met verse friet & mayonaise

Ons vega(n) alternatief is de beyondburger

Liever friet met truffelmayonaise & Parmezaanse kaas? +2

CLASSIC BURGER.....18.5

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

✓ met tomaat, augurk, zoetzure rode ui en hamburgersaus

CHEESE BURGER.....19.5

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

🌿 met cheddar tomaat, augurk, zoetzure rode ui en Keuning hamburgersaus

DUTCH BURGER.....19.7

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

🌿 met oude kaas, tomaat, zoetzure rode ui en mosterd-dillesaus ✓

FRENCH BURGER.....20.7

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

🌿 met brie, tomaat, zoetzure rode ui en mosterd-dillesaus

MEAT LOVERS.....20.5

Voor de vleesliefhebbers: een stevige burger afgetopt met langzaam gegaarde pulled pork, bacon, zoetzure rode ui 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