

ETEN DRINKEN

**DE
KONING**
ETEN & DRINKEN

DRANKEN

Hot drinks

Coffee
Espresso
Espresso macchiato
Double espresso
Cappuccino
Latte macchiato
Coffee Wrong
Tea
Fresh mint tea
Fresh ginger tea
Hot chocolate
Cream

non alcoholic

Heineken 0%
Amstel Radler 0%
Brand Weizen 0%
Playground IPA 0.5%
Liefmans Fruitesse 0.5%

fruit beers & ciders

Amstel Radler 2%
Liefmans Fruitesse 3.8%
Apple Bandit Classic 4.5%
Apple Bandit juicy 4.5%
Sol 4.5%
Desperados 6%

Cold drinks

Pepsi Cola, Pepsi Max,
Sourcy Blue, Sourcy Red,
Lipton Ice Tea, Lipton Green Tea,
Cassis, Tonic, Bitter Lemon,
Ginger Ale, Ginger Beer,
apple juice, orange juice,
Rivella, Sisi Sinas, 7up, Redbull,
Chocomel, Fristi

distilled

DOMESTIC
Young Jenever, Old Jenever, Bessen
Jenever, Jägermeister, Vieux,
Berenburger, Apfelkorn, Forest
walk, Aperol

FOREIGN
Bacardi Superior, Black, Razz,
Lemon, Oakheart, Gold, Reserva
Eristoff Vodka, Red Vodka, Gray
Goose Vodka, Bombay Sapphire Gin,
Rutte Gin, Bulldog Gin

whiskey

Jameson, Jack Daniels,
Jack Daniels Honey,
Johnny Walker Black,
famous grouse,
Dewar's 12 years,
Talisker Skye 10 years,
Ledaig 10 Years

psv

port red,
Port Vintage,
Martin Bianco,
Martin Rosato

liqueur

Grand Marnier, Drambuie,
Licor 43, Baileys, Tia Maria, Kahlua,
Cointreau, Amaretto, Sambuca,
Frangelico, Safari, Malibu, Southern
Comfort, Mandarine Napoleon,
Limoncello



Olives  **5**
Marinated | garlic | Red pepper

Breadboard  **7**
Aioli | herb butter | satay sauce

Cheese English  **9.5**
8 pieces | chili sauce

Grandmaster bitterballen **9**
8 pieces | mustard mayonnaise

Grandmaster vegan bitterballen  **10.5**
8 pieces | mustard mayonnaise

Frikandeltjes **8.5**
10 pieces | mayonnaise

Bitter garnish small (8pcs) **9.5**
Bitterballs | cheese sticks
frikandels | chorizo croquettes
mustard mayonnaise | chili sauce

Bittergarnituur groot (16st) **18**
Bitterballen | kaastengels
frikandelletjes | chorizokroketjes
mosterdmayonaise | chilisaus

Nachos  **10.5**
Kaas | rode ui | guacamole | salsa

Nachos pulled chicken **12.5**
Kaas | rode ui | guacamole | salsa



Plateau de Koning

Bitterballs | cheese sticks
olives | mustard mayonnaise
| chili sauce | old cheese |
carpaccio rolls | pickles

16.5

huiswijnen wit

SOEK DIE GELUK CHARDONNAY
Robertson vallei / Zuid-Afrika
Een aangename droge en romige witte wijn met fris citrusfruit.
Glas 4.9 Fles 24.5

ROMEO SAUVIGNON BLANC
Jumilla / Spanje
Fris en droog van smaak met aroma's van groene appel, citrus, peer en een aangenaam frisse afdronk .
Glas 5 Fles 25

GORGORITO VERDEJO
Valladolid / Spanje
Een fruitige droge wijn met aroma's van ananas en perzik, een echte dorstlessen!
Glas 5.4 Fles 27

SACCHETTO PINOT GRIGIO
Veneto / Italië
Een volle, frisse en licht kruidige wijn met aroma's van rijpe appel. Perzik en citrus.
Glas 6 Fles 30

ZOLO VIOGNIER
Mendoza / Argentinië
Een exotische en fruitige wijn met een vleugje muskaat en een verfijnde vanille toets.
Glas 6.2 Fles 31

PAOLOLEO CHARDONNAY
Puglia / Italië
Een volle, houtgerijpte wijn met tonen van vanille, rijpe gele appel, honing en een frisse smaak van citrusvrucht.
Glas 7.5 Fles 37

huiswijnen rood

SOEK DIE GELUK CABERNET SAUVIGNON & MERLOT
Robertson vallei / Zuid-Afrika
Een volle en verleidelijk zwoele wijn met aroma's van bramen, zwarte kersen en een hint van vanille.
Glas 4.9 Fles 24.5

SANTA SUSANNA MERLOT
Veneto / Italië
Een romige, volle en zachte Italiaanse wijn met overheersende aroma's van rijpe donkere fruitsoorten.
Glas 5.5 Fles 27.5

ZOLO MALBEC
Mendoza / Argentinië
Een echte publiekslieveling met aroma's van bramen en pruimen. Goed in combinatie met rood vlees.
Glas 6 Fles 30

RÉSERVE SAINT JACQUES PINOT NOIR
Languedoc / Frankrijk
Een volle, soepele, frisse wijn met fruitige tonen van rijpe aardbeien, rode kersen en framboos en een hint van zwarte kers.
Glas 5.9 Fles 29.5

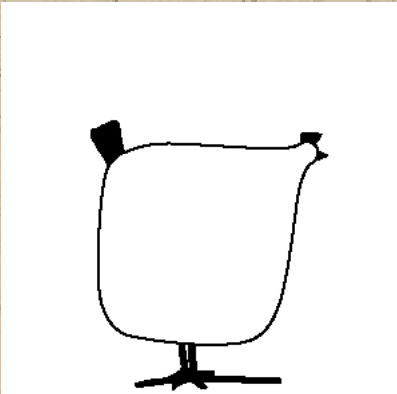
VALDEJIMENA RESERVA TEMPRANILLO
Rioja / Spanje
Een krachtige en verfijnde wijn met aroma's van donker fruit, specerijen, vanille en een lange elegante afdronk.
Glas 7 Fles 35

huiswijnen rosé

LE VIGNERON CATALAN GRENACHE Roussillon / Frankrijk
Een droge, fruitige en sappige wijn met frisse aroma's van framboos, aardbei en lichte kruiden.
Glas 4.9 Fles 24.5

BOSCO DEL MERLO PINOT GRIGIO BLUSH
Veneto / Italië
Een lichte en subtiele zalmroze kleur geeft deze wijn een zomers karakter met een frisse, fruitige en fluweel zachte smaak.
Glas 5.9 Fles 29.5

DOMAINE SAINT PONS ROSÉ CÔTES DE PROVENCE
Provence / Frankrijk
Een heerlijk droge, subtiele en sappige Provence rosé: In de heerlijk zacht- droge smaak vallen tonen van bosaardbeitjes, kersjes en subtiele Provençaalse kruidigheid te ontdekken. De afdronk is heerlijk, fris, subtiel en zacht.
Glas 7 Fles 35



OPEN WIJNEN

GESLOTEN WIJNEN

witte wijnen

DIEM GRÜNER VELTLINER
Weinviertel / Oostenrijk
Een volle en rond smakende wijn met typische kruidigheid van Gruner Veltliner (witte peper en venkel) en aroma's van bloemenbloesem, sinaasappel en rijpe gele.
Fles 33

DASHWOOD SAUVIGNON BLANC
Malborough / Nieuw-Zeeland
Deze exotische, verfrissende wijn bevat verrukkelijke aroma's die het glas uit springen! Onder andere. kruis- en vlierbes, passievrucht en lychee. Je proeft frisse groene appel, passievrucht en grapefruit.
Fles 38

CUVÉE SAINT-VINCENT CHARDONNAY
Bourgogne / Frankrijk
Houtgelagerde, romige chardonnay met een verfijnde toets van vanille. Tonen van perzik, peer en rijpe appel.
Fles 47

SIERRA CANTABRIA RIOJA BLANCO
Rioja / Spanje
Een krachtige, volle top wijn uit de Rioja! Frisse en ronde aroma's; rijpe appel, vijg, hooi, kamille. Door de rijping op eikenhouten vaten subtiele hints van vanille.
Fles 49

RODE wijnen

DIEM BLAUER ZWEIGELT
Weinviertel / Oostenrijk
Aangenaam fruitig, verfrissend, soepel en elegant. Barstensvol fruit met een subtiel kruidige toon.
Fles 33

MIROS DE RIBERA ROBLE TEMPRANILLO
Ribera del Duero / Spanje
Een frisse, volle en krachtige wijn die bol staat van sappige, rijpe fruit smaken zoals kersen, aardbeien, zwarte bessen en bramen. Een heerlijke subtiele toets van vanille, tabak en pure chocolade.
Fles 39

LE MURAI VALPOLICELLA RIPASSO
Veneto / Italië
Een grootse ripasso wijn die finesse en verfijning heeft. Je proeft rijpe pruimen, zwarte bessen, bramen en subtiele tonen van aarde, kruiden, zoete chocolade. Krachtig met volle, zachte afdronk.
Fles 42

FREAKSHOW CABERNET SAUVIGNON
Californië / USA
Een krachtige intense wijn die vol, rond en rijp van smaak is. Deze complexe wijn is hout gelagerd en zit boordevol rijp zwart fruit, een tikje tabak en een vleugje vanille. Heerlijk bij een mooi stuk vlees van onze Josper Grill!
Fles 48

mousserend

MARQUES DE TERRABONA CAVA
Penedés in Spanje
Een Heerlijke sappig-droge Cava met aroma's van perzik, citroen, amandel, abrikoos en zachte kietelende belletjes.
Piccolo 8 Fles 30

BOSCO DEL MERLO PROSECCO ROSATO
Veneto / Italië
Een fris droge, elegante rosé bubbel die opwekkend van smaak is met verfijnde hints van klein rood fruit zoals; kersen, aardbeien en frambozen.
Fles 35

MOËT & CHANDON
Champagne / Frankrijk
Een verfijnde champagne, subtiel van smaak met zeer fijne belletjes.
Fles 100

soups

Served with bread	
Puffed paprika soup 	8
Herbal oil pumpkin seeds	
Season soup	from 7.5
Please ask the wait staff	

Sandwiches

Choice of white or brown	
Goat cheese sandwich 	11.5
Goat cheese from the oven tomato granny smith walnuts balsamic honey dressing	
Avocado sandwich 	11.5
Hummus grilled bell pepper tomato red onion egg	
Vegan croquettes 	10.5
Mustard mayonnaise	
Grandmaster croquettes	10.5
Mustard mayonnaise	
Carpaccio sandwich	13.5
Parmesan pips roasted tomato arugula truffle mayonnaise	
steak sandwich	15
Steak from the Josper grill pickle tomato red onion jalapeno bearnaise Sauce	
Pulled chicken	13
Sweet and sour spring onion sesame sriracha mayonnaise	

Tuna salad sandwich	10.5
Egg cucumber tomato capers lettuce red onion Bell pepper	
Smoked salmon sandwich	14.5
Egg cucumber capers pickled onion lime mayonnaise	

Salads

Served with bread	
Goat cheese 	17.5
Roasted beets from the Josper grill cherry tomato walnuts granny smith balsamic honey dressing	
Thai Tempeh 	17.5
(vegan possible) Marinated tempeh green beans cucumber tomato red onion egg sesame dressing	
Carpaccio	18.5
Parmesan pips puffed tomato arugula truffle mayonnaise	
Steak salad	19
Steak from the Josper grill green beans cucumber tomato red onion sesame dressing	
Caesar salad with chicken	18.5
prawns instead of chicken	+1.5
Chicken thighs or king prawns mixed lettuce egg parmesan tomato red onion bacon Croutons	

bouncer

Choice of white or brown	
Natural 	8.5
Cheese 	9.5
Cheese ham	10.5
Cheese bacon	10.5
Cheese bacon ham	11.5

sandwiches

Rustic Pistol sriracha	
Cheese	6.5
Cheese ham	7.5
Cheese pulled chicken	8.5
Tuna melt	11.5
Tuna salad bacon cheddar guacamole	

pancakes

With powdered sugar and syrup	
Natural 	8
Cheese 	9
Cheese ham	10
Cheese bacon	10
Cheese bacon ham	11

warm meals

Chicken satay	19.5
Sweet and sour prawn crackers crispy onion fries satay sauce	
Tournedos	29.5
200 grams seasonal vegetables sauce of your choice	
Swap fish	
Please ask the wait staff	
King's Burger	18.5
Brioche cheddar bacon lettuce tomato pickles red onion sriacha mayonnaise	
Classic burger	18.5
Brioche fried onion lettuce pickles tomato jalapeno bearnaise Sauce bacon or cheese +1	
Vegan burger 	18.5
Brioche lettuce tomato fried onion bbq sauce	
Season risotto 	21.5
Please ask the wait staff	
Our sauces: pepper gravy truffle gravy béarnaise sauce chimichurri	
Additional sauce	2

side dishes

fries	4
Potato stir fry	4
Sweet potato fries	6.5
With truffle mayonnaise and parmesan	
Vegetables from the Josper Grill	4
Salad	4



UNTIL
16.30

| LUNCH

UNTIL
16.30

| LUNCH

starters

Olives	5
Marinated olives garlic Red pepper	
Bread board	7
Aioli herb butter satay sauce	

voorgerechten

Cauliflower	12.5
Cauliflower au gratin sesame smoked almond truffle	
Roasted Beets V	12.5
Roasted beets from the Josper grill goat cheese cream walnuts granny smith balsamic	
Flambéed Salmon	14.5
Avocado cream radish red onion soy sauce	
Devilish prawns	13.5
King prawns garlic sambal onion	
Carpaccio	13.5
Parmesan pips roasted tomato arugula truffle mayonnaise	
Steak tartare	14
Capers egg yolk pickled red onion truffle mayonnaise	
King Taste (from 2 pers.)	17.5
Tasting of various starters	

soups

Served with bread	
Puffed paprika soup	8
Herbal oil pumpkin seeds	
Season soup	from 7.5
Please ask the wait staff	

salads

Served with bread	
Goat cheese V	17.5
Roasted beets from the Josper grill cherry tomato walnuts granny smith balsamic honey dressing	
Thai Tempeh V	17.5
(vegan possible) Marinated tempeh green beans cucumber tomato red onion egg sesame dressing	
Carpaccio	18.5
Parmesan pips puffed tomato arugula truffle mayonnaise	
Steak salad	19
Steak from the Josper grill green beans cucumber tomato red onion sesame dressing	
Caesar salad with chicken prawns instead of chicken	18.5 +1.5
Chicken thighs or king prawns mixed lettuce egg parmesan tomato red onion bacon Croutons	
fish	
Salmon miso	26.5
Seasonal vegetables herbal oil coconut sauce	
Exchange fish	Daily price
Please ask the wait staff	

steaks

Reserved and seasonal vegetables and sauce of your choice	
Dry-Aged sirloin steak	30.5
250 grams black garlic butter	
Surf & Turf	33.5
Steak of the week king prawns 3 pieces	
Tournedos 200 grams	29.5
Tournedos 300 grams	36
Beef rib eye 300 grams	33
Meat of the day	Daily price
Please ask the wait staff	
Our Sauces:	
pepper gravy truffle gravy béarnaise sauce chimichurri	
Additional sauce	2
meat	
Served with salad	
Chicken thigh chicken satay	19.5
Prawn crackers fried onion satay sauce potato stir fry	
Spare ribs	21
Fried onion Aioli	
King's Burger	18.5
Brioche cheddar bacon lettuce tomato pickles red onion sriracha	
Classic burger	18.5
Brioche fried onion lettuce pickles tomato jalapeno bearnaise Sauce	
Bacon or cheese	+1
Josper tasting (from 2 pers.)	p.p. 27.5
Steak spare ribs King Burger seasonal vegetables chimichurri aioli sriracha mayonnaise	

vegetarian

Celeriac V	18.5
Roasted tuber from the josper grill pumpkin cream seasonal vegetables chickpeas hoisin	
Season risotto V	21.5
Please ask the wait staff	
Vegan burger V	18.5
Brioche lettuce tomato fried onion bbq sauce	
Cheese	+1
side dishes	
fries	4
Potato stir fry	4
Sweet potato fries	6.5
With truffle mayonnaise and parmesan	
Vegetables from the Josper Grill	4
Salad	4

specialty coffee

King's coffee	9
----------------------	----------

desserts

Cheese cake with	8
blueberry swirl Raspberry ice cream chatterbox	
Brownie with caramel	9.5
Mango ice cream pecan nuts	
Scroppino	9.5
From homemade limoncello	
Sorbet coupe	8.5
Mango ice cream raspberry ice cream lime ice cream 7up fruit	
Dame Blanche	8
3 scoops vanilla ice cream chocolate sauce cream	

SPECIALTY
COFEE AND
DESSERTS

DINER |

**MENU ENGLISH
AND GERMAN**



DE
KONING
ETEN & DRINKEN