
TREK

THEATERKEUKEN & CAFÉ

GLUTEN LACTOSEVRIJE KAART

De gerechten zijn gemaakt om met twee personen te delen.

VLEES

- | | |
|--|--------|
| Klassieke steak tartaar met 63 graden eidooier | k - 12 |
| Veluwe eendenborst met rode chimichurri | w - 12 |
| Rosé gebraden lamsrack met zwarte knoflookjus | w - 14 |

VIS

- | | |
|---|--------|
| Ceviche van makreel, komkommer en radijs | k - 12 |
| Zalm met tomaten-mango relish en groene kruiden | k - 14 |
| Vangst van de dag met bijpassend garnituur | w - 14 |

VEGA

- | | |
|--|--------|
| Panna cotta van basilicum met bereidingen van tomaat | k - 12 |
| Gerookte bietentartaar met geitenkaas en ras el hanout | k - 10 |
| Watermeloen tataki met sesam en ingelegde groentes | k - 10 |

SIDE DISHES

- | | |
|---|-------|
| Brood van Elsenburg met bijpassend smeersel | k - 5 |
| Waldorfsalade met gekarameliseerde walnoten | k - 5 |
| Huisgemaakte friet met limoenmayonaise | w - 5 |
| Witte asperges met citrusolie | w - 8 |

DESSERT

- | | |
|--|--------|
| Meringue met rood fruit en witte chocolade | k - 10 |
| Lekkernijen van Nijtmans | k - 10 |

koud/warm