
TREK

THEATERKEUKEN & CAFÉ

De gerechten zijn gemaakt om met twee personen te delen.

VLEES

- Klassieke steak tartaar met 63 graden eidooier k - 12
- Veluwse eendenborst met rode chimichurri w - 12
- Rosé gebraden lamsrack met zwarte knoflookjus w - 14
- Kroketjes Ossobuco met harissa w - 12

VIS

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

VEGA

- Panna cotta van basilicum met tomaten en burrata foam k - 12
- Gerookte bietentartaar met geitenkaas en ras el hanout k - 10
- Watermeloen tataki met sesam en ingelegde groentes k - 10
- Moussaka van aubergine, courgette en aardappel met curry botersaus w - 12

SIDE DISHES

- Brood van Elsenburg met geroosterde paprikaboter k - 5
- Waldorfsalade met gekarameliseerde walnoten k - 5
- Huisgemaakte friet met limoenmayonaise w - 5
- Witte asperges met hollandaisesaus w - 8

DESSERT

- Meringue met rood fruit en witte chocolade k - 10
- Lekkernijen van Nijtmans k - 10
- Kaasplateau van de Zuivelhoeve k - 12

koud/warm

**HEEFT U EEN ALLERGIE OF EEN DIEETWENS?
LAAT HET ONS WETEN.**