
TREK

THEATERKEUKEN & CAFÉ

De gerechten zijn gemaakt om met twee personen te delen.

VLEES

- Wildpaté en croûte met stoofpeer k - 12
- Gerookte eend met verschillende structuren van vijg k - 12
- Wildstoof met wortel en aardappelmousseline w - 14
- Duo van hert met winters garnituur w - 14

VIS

- Gerookte makreel tosti met schuim van bisque k - 12
- Zalm Gravad Lax met verschillende bereidingen van biet k - 14
- Heilbot rouleaux met gamba en groene kruiden w - 14
- Vangst van de dag met bijpassend garnituur w - 14

VEGA

- Brioche met duxelle, truffel en Parmezaanse kaas k - 10
- Wafel van wortel met kerrie en duindoorn k - 10
- Gerookte knolselderij met beurre noisette en hazelnoten w - 12
- Pompoenstoof met labneh en pita w - 12

ERBIJ

- Brood met gevulde olijfolie k - 6
- Herfstsalade met stoofpeertjes, ingelegde groenten en feta k - 6
- Verse friet met mayonaise w - 6
- Gegratineerde aardappel met kaas en lente-ui w - 6

DESSERT

- Tarte tatin van appel met karamel roomsaus en kaneel ijs k - 10
- Kaasplankje van de Zuivelhoeve k - 10
- Lekkernijen van Patisserie Nijtmans k - 12

koud/warm

**HEB JE EEN ALLERGIE OF EEN DIEETWENS?
LAAT HET ONS WETEN.**