
TREK

THEATERKEUKEN & CAFÉ

GLUTEN- EN LACTOSEVRIJE KAART

De gerechten zijn gemaakt om met twee personen te delen.

VLEES

Gerookte eendenborst met verschillende structuren van braam k - 12

Klassieke steak tartaar met een 63 graden eidooier k - 12

Bavette met uien crème, paprika, mais en truffeljus k - 14

VIS

Tonijntartaar met krokant van brood en limoen k - 12

Warm gerookte zalm met crispy sushirijst w - 12

Vangst van de dag met bijpassend garnituur w - 14

VEGA

Krokant van brood met paddenstoelen en truffel k - 12

Pasta arrabiata met rucola k - 10

Prei in nori met aardappelmousseline en vadouvansaus w - 12

ERBIJ

Brood met gevulde olijfolie k - 6

Groene salade met citrusolie k - 6

Huisgemaakte friet met mayonaise w - 5

DESSERT

Vegan brownie met sinaasappel sorbet k - 10

Lekkernijen van Patisserie Nijtmans k - 10

koud/warm

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