
TREK

THEATERKEUKEN & CAFÉ

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

Gyoza met parelhoen en sesam-hoisin saus w - 12

Bavette met uien crème, paprika, mais en schuim van truffel w - 14

VIS

Tonijntartaar met krokant van brioche en limoen k - 12

Warm gerookte zalm met crispy sushirijst en crème fraîche k - 12

Gamba in kataifi met paprika gel w - 14

Vangst van de dag met bijpassend garnituur w - 14

VEGA

Bao bun met paddenstoelen, truffel en bosui k - 12

Flammkuchen met pompoen, ingelegde ui, balsamico en pecannoten k - 12

Ravioli arrabiata met geitenkaas en rucola w - 12

Prei in nori met aardappelmousseline en vadouvansaus w - 12

ERBIJ

Brood met roomboter en gevulde olijfolie k - 6

Arabische couscoussalade k - 6

Huisgemaakte friet met mayonaise w - 5

Gratin van aubergine, aardappel en courgette w - 6

DESSERT

Brownie tiramisu met witte chocolade ijs k - 10

Lekkernijen van Patisserie Nijtmans k - 10

Kaasplankje van de Zuivelhoeve k - 12

koud/warm

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