
TREK

THEATERKEUKEN & CAFÉ

GLUTEN- EN LACTOSEVRIJE KAART

De gerechten zijn gemaakt om met twee personen te delen.

VLEES

- Gemarineerde kippendij met caesardressing en kappertjes k - 12
- Beef tataki van diamanthaas met ponzudressing, appel en sesam w - 13
- Lamsnek met polenta, doperwten en gerookte amandelen k - 14

VIS

- Sashimi van zalm met lente-ui, citrus en dashi k - 13
- Gerookte makreel met appel en wakame k - 13
- Vissoep met mosselen en groene kruiden w - 12

VEGA

- Gerookte watermeloen met ingelegde groenten en tomaat k - 11
- Salade van geroosterde biet met wortel en sinaasappel k - 12
- Asperges met aardappelmousseline en olijfolie w - 12

ERBIJ

- Brood met knoflook olie k - 6
- Waldorfsalade met gekarameliseerde walnoten k - 5
- Puntzak friet met mayonaise w - 6
- Gegrilde seizoensgroenten met aardappel mousseline w - 6

DESSERT

- Frambozen-limoentaart met vanillegel en pistache k - 12
- Lekkernijen van Patisserie Nijtmans k - 12

koud/warm

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