
TREK

THEATERKEUKEN & CAFÉ

GLUTEN- EN LACTOSEVRIJE KAART

De gerechten zijn gemaakt om met twee personen te delen.

VLEES

Steaktartaar met millefeuille van aardappel en piccalilly k-13

Vitello tonato met radijs, kaviaar van mosterd
en kapperappeltjes k-13

Parelhoen met gekarameliseerde venkel, tomaat
en gevogelte jus w-14

VIS

Huisgerookte zalm op brood met limoenmayonaise k-13

Tartaar van haring met rode biet, granny smith
en huisgemaakt zuur k-12

Gepocheerde zeewolf met pastinaak en tom kha kai w-14

VEGA

Wafel van pastinaak met structuren van wortel en duindoorn k-11

Zoetzure aubergine gevuld met baba ganoush en
vadouvan mayonaise k-12

Geroosterde bloemkool met honing Hollandaise w-11

Risotto met courgette, citroen en groene kruiden w-12

ERBIJ

Brood met citroen olijfolie k-6

Romaine sla met tomaat, paprika, ui en komkommer k-5

Puntzak friet met variërende mayonaise w-6

Gestoofde wortels met honing en tijm w-6

DESSERT

Amandel-frambozencake met limoenijs k-12

Lekkernijen van Patisserie Nijtmans k-9
koud/warm

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