
TREK

THEATERKEUKEN & CAFÉ

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

Mini cheeseburgers met little gem en tomatenchutney w-12

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

VIS

Huisgerookte zalm op brioche met limoenmayonaise k-13

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

Gyoza met gamba, witte kool en bosui w-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 muhammara en olijfolie k-6

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

Puntzak friet met variërende mayonaise w-6

Gestoomde wortels met honing en tijm w-6

DESSERT

Eclairs gevuld met crème van braam en blauwe bes met bramenyoghurtijs k-12

Klassieke cheesecake met Bastogne, vanille en limoenijs k-12

Kaasplankje van de Zuivelhoeve k-14

Lekkernijen van Patisserie Nijtmans k-9
koud/warm

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