
TREK

THEATERKEUKEN & CAFÉ

GLUTEN- EN LACTOSEVRIJE KAART

De gerechten zijn gemaakt om met twee personen te delen.

VLEES

Geroekte eendenborst met spicy mangochutney	k - 13
Ossenworst met eendenlever en huisgemaakt zuur	k - 14
Duo van hert met winterse groenten en wildjus	w - 14

VIS

Tonijn tataki met pompoenpuree en sojasaus	k - 13
Geroekte makreel met knolselderij en schiftsaus	k - 14
Coquille met wortel-gemberpuree en venkelsalade	w - 14
Op de huid gebakken kabeljauw met rode currysaus, maïs en paprika	w - 14

VEGA

Gepofte biet met linzen en pistacheschuim	k - 11
Diverse structuren van wortel met hazelnoot	k - 10
Verschillende structuren van pompoen met zwarte knoflook kaviaar	w - 10

ERBIJ

Glutenvrij brood met tomatentapenade en olijfolie	k - 5
Rode biet met edamame, pinda en crispy chili dressing	k - 5
Friet met truffelmayonaise	w - 6
Geroosterde winterse groenten	w - 6

DESSERT

Brownie met gezouten karamel en sinaasappel	k - 12
Lekkernijen van Patisserie Nijtmans	k - 9

koud/warm

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