
TREK

THEATERKEUKEN & CAFÉ

De gerechten zijn gemaakt om met twee personen te delen.

VLEES

Gerookte eendenborst met spicy mangochutney	k - 13
Ossenworst met eendenlever en huisgemaakt zuur	k - 14
Beef Wellington met pastinaak en jus van likeur 43	w - 14
Duo van hert met Belper Knolle en wildjus	w - 14

VIS

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

VEGA

Gepofte biet met feta, linzen en pistacheschuim	k - 11
Verschillende structuren van wortel met hazelnoot en beurre noisette	k - 10
Geroosterde pompoen met crème fraîche en zwarte knoflook kaviaar	w - 10
Pasta met paddenstoelen en truffel	w - 14

ERBIJ

Focaccia met tomaat en olijfolie	k - 5
Couscoussalade met rode biet, 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
Macaron met citroen en witte chocolade	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.