
TREK

THEATERKEUKEN & CAFÉ

GLUTEN- EN LACTOSEVRIJE KAART

De gerechten zijn gemaakt om met twee personen te delen.

VLEES

Steak tartaar van gerookte picanha met
ingelegde paddenstoelen en bessengel k - 14

Hertensukade met aardappelmousseline,
gekleurde winterpeen en chips van schorseneer w - 14

Ossenhaas met gekonfijte aardappel,
gekarameliseerde ui en jus van rode port w - 15

VIS

Geglaceerde paling met carpaccio van coquille,
crème van pompoen en geroosterde hazelnoot k - 15

Zalm sashimi met structuren van biet k - 14

Skrei met gegrilde courgette, crème van aubergine
en tomatensaus w - 14

Zeeuivel met knolselderij en citrus olijfolie w - 15

VEGA

Gerookte wortel, in honing gemarineerde eidooier
en sjalot ingelegd in appelazijn k - 12

Koolrabi sous-vide gegaard met structuren van pastinaak
en chimichurri w - 12

Geroosterde bloemkool met kerrie en hummus k - 12

ERBIJ

Brood met olijfolie en zout k - 6

Winterse salade met paddenstoelen en vinaigrette van truffel k - 5

Friet met mayonaise w - 6

Roseval aardappeltjes met tijm en rozemarijn w - 5

DESSERT

Gemarineerde ananas van de smoker met
macadamia en citrusijs k - 12

Lekkernijen van Patisserie Nijtmans k - 10

koud/warm

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