
TREK

THEATERKEUKEN & CAFÉ

De gerechten zijn gemaakt om met twee personen te delen.

VLEES

Pekingeeend in flensjes, hoisin en komkommer **k - 14**

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, beurre noisette en geroosterde hazelnoot **k - 15**

Zalm sashimi met ponzu en structuren van biet **k - 14**

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

Zeeuivel met knolselderij en beurre blanc **w - 15**

VEGA

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

Geroosterde bloemkool met kerrie en hummus **k - 12**

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

Knolselderij met hazelnoot en beurre noisette **w - 12**

ERBIJ

Brood van Elsenburg met boter en gerookte amandelen **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

Vanille panna cotta met structuren van appel en hazelnoot **k - 12**

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

Nederlands kaasplateau van de Zuivelhoeve **k - 14**

Lekkernijen van Patisserie Nijtmans **k - 10**
koud/warm

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