



over smaak valt te twisten

Je ogen glinsteren bij het zien van je favoriete wijn op de kaart en het water loopt je in de mond. Aan tafel vertel je enthousiast over de keer dat je deze wijn voor het eerst proefde, op vakantie in het verre zuiden. Na een dag luieren in de zon aan het azuurblauwe water wandelde je door het stadje in de koele avondlucht. Verleidelijke geuren en geroezemoes leidden je naar het terras van een pittoreske bistro. De sommelier schonk een fonkelend glas wijn in. Daar proefde je dit vloeibare goud. En dat moment vergeet je nooit meer.

Gretig stel je voor een fles te delen, maar tot je schrik bestelt je tafelenoot “liever iets anders”. Teleurgesteld zak je terug in je stoel, een hele fles van dit elixer past niet bij dit bezoek. Wat nu?

Halve flesjes

Speciaal voor deze momenten bieden we een selectie frisse zomerwijnen op halve flesjes voor maar € 20. Genieten van je favoriete Chablis of Sancerre is ook mogelijk bij een kort bezoek. Drink je liever rosé of een bubbel? Geen probleem! Onze Bone Dry Rosé uit de Pfalz of knisperend frisse Prosecco Asolo zijn er op hetzelfde behabbare formaat. Alleen kiezen is nog even lastig.

Deze gastronomische wijnen passen bij verschillende gerechten op de menukaart, onze collega's adviseren je graag. De voorraad is beperkt dus vraag snel of jouw lievelingswijn nog op je ligt te wachten...

Proost!

onze brigade

EERSTE MEDEWERKERS: ISAAC KAEMINGK, PIM KOUWENBERG, VINCENT VAN STEENDEREN **TEAMLEIDERS:** ANNET GERWIG, DIANE VAN DEN BERG **ZWARTE BRIGADE:** AAFKE MASTENBROEK, ADAM THOMASSEN, ANNE NELISSEN, ARIN KOREMAN, ELKE FOLKERS, INGER ARENDS, ISABEL COPIER, LUCE DERKSEN, MARLIJN PEUKER, MILAN VAN KEULEN, NOURA AMIN, ROBIN KLIJN, SANDER ABBEMA, SANNE WINKELMEIJER, TOM VAN DER STELT, XENIA GEELLEN **KEUKEN CHEFKOK:** REMCO VELLINGA **SOUSCHEF:** RONALD VAN DER VLIS **WITTE BRIGADE:** ARNAUT BIJLARD, KOEN LENSINK, NYGELL HENSEN & WALTER SIMON **HOOFD HORECA & SALES:** FLORIS BLOM

MENOKAART



MENOKAART



foto: Dorien Hein

menu van 5 oktober tot 6 november

Welkom in theaterrestaurant Zinding!

Onze menukaart van oktober omarmt de komst van de herfst en zijn producten. Onze chefs presenteren de boeiende smaken van het seizoen in tijdloze gerechten met herkenbare Zinding signatuur. Bon appetit!

Stadsschouwburg Utrecht presenteert binnenkort nog meer...

Een greep uit ons theateraanbod:

- 13 oktober: De Nederlandse Reisopera zingt je toe met La Bohème van Puccini
- 20-21 oktober: Het komische Happy Hour van gezelschap De Mug Met De Gouden Tand
- Vanaf 19 oktober Mollen, een live voorstelling tussen nietsvermoedende reizigers op Utrecht CS

En uiteraard de dinerprogramma's van Zinding:

- 17 oktober: Onnavolgbare stand-up comedy bij Lachen Met Volle Mond
- 1 november: Wijn & Spijs, verbluffende Chardonnay wijnen en bijpassende gerechten

Voor wie de herfst te vroeg komt is de Stadsschouwburg Utrecht van 26 tot en met 31 oktober het bruisende hart van theater- en dansfestival Spring In Autumn. Vijf dagen vol uitdagende en verrassende voorstellingen van eigentijdse makers.

voorgerechten 9.5

- Coppa di Parma met gebakken peer, rode ui en puy-linzen
- In zoutkorst gepofte gele biet met beurre blanc en zuring
- Gravlax van wilde zalm met biet, ingelegde bloemkool en ZinGin

soepen 8.5

- Consommé van shiitake met schorseneer en hennepzaad
- Mosselsoep met witte miso en koolrabi

hoofdgerechten 20.5

- Wilde heilbotfilet met gepofte koolrabi, gekarameliseerde sjalot, hazelnoot en klaverzuring
- Geroosterde andijvie met Grutte Grize geitenkaas, boekweit, raapstelen en prei-olie
- Gekonfijte kalfswang met eigen jus, knolselderij, aardpeer en krokante mosterd

extra 4

- Verse friet van de Goey-Koot met Vlaamse mayonaise
- Kleine tomatensalade met soja-gemberdressing, nori-sesamkrokant

kaas 13.5

- Selectie van vier kazen van boerderij de Lindenhoff met toast en huisgemaakte vijgen auberginechutney

nagerechten 7.5

- Honingcake met korianderzaad, spelt en sinaasappel
- Klassieke crème brûlée
- Thee | koffie | cappuccino met friandises

SPECIALS

souschef's special 28.5

Ribeye (Simmenthaler), gebakken in geklaarde boter met bordelaisesaus, groente, verse friet van de Goey-Koot en Vlaamse mayonaise.

risotto di zinding 14.5

- Risotto met verse worst van Brandt & Levie en eekhoortjesbrood
- Risotto met bospaddenstoelen, eekhoortjesbrood en parmezaan

theatermenu: twee gangen 27, drie gangen 33.5

- In zoutkorst gepofte gele biet met beurre blanc en zuring
- Geroosterde andijvie met Grutte Grize geitenkaas, boekweit, raapstelen en prei-olie
- Honingcake met korianderzaad, spelt en sinaasappel

Heb je dieetwensen of een allergie? De keuken houdt er uiteraard rekening mee. Meerdere gerechten zijn vegan te bestellen. Onze zwarte brigade helpt graag met een passende wijn bij jouw gerecht en smaak. Wijnarrangement: € 6 per glas.