



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. Dáár 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 tafelgenoot “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 behapbare formaat. Alleen kiezen is nog even lastig.

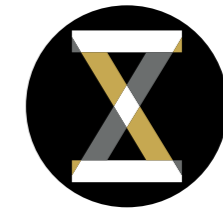
Deze gastronomische wijnen passen bij verschillende gerechten op de menukaart, onze collega's adviseren je graag. De voorraad is beperkt, dus vraag snel of jouw lievelingswijn nog op je ligt te wachten...

Proost!

onze brigade

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

MENOKAART



MENOKAART



foto: Dorien Hein

welkom in theaterrestaurant Zinding!

Deze menukaart (van 11 november tot 14 december) is een ode aan de herfst met een vleugje winterkost. Met de goedheiligman alweer in aantocht inspireren naast de verwarmende geuren en smaken van het seizoen ook de klanken van de kaart:

Zie ginds schorseneren biet knolselderij
Heek herfsttruffel hennepzaad winterpostelein
Umami kastanje hangop kardemom
Bospaddenstoelen longhaas snijbiet saffraan bergamot

Eet smakelijk!

Stadsschouwburg Utrecht presenteert binnenkort nog meer...

Een greep uit ons theateraanbod:

- 19 november: Silencios - dans première hedendaagse Flamenco
- 25, 26 & 27 november: Come From Away - musical ten tijde van 9/11
- 30 november: Hebriana - drama van Lars Noréns door regisseur Erk Whien

En uiteraard de dinerprogramma's van Zinding:

- 5 december: Zzzondag! Zinderende talkshow elke eerste zondag van de maand
- 19 december: Onnavolgbare stand-up comedy bij Lachen Met Volle Mond
- 22 december: Wijn en Spijs, stoere Syrah/Shiraz

Al plannen voor de feestdagen?

'De Kleine Zeemeermin' is een familievoorstelling van Theater Utrecht in coproductie met Stadsschouwburg Utrecht en speelt van 19 tot en met 30 december. Een spectaculair theaterfeest voor jong en oud vol diepzeeanimaties, liedjes en muziek!

voorgerechten 9.5

- Salade met geroosterde herfstgroenten, venkel, biet, hokkaido pompoen, knolselderij met een hangop van schapenmelk ook vegan verkrijgbaar
- Warme salade van gebakken longhaas, geroosterde knolselderij, rode ui en verse kruiden (kervel, peterselie)
- Gestoomde aubergine met makreel, babyspinazie en XO-saus

soepen 8.5

- Crèmesoep van schorseneren met verse herfsttruffel
- Umami-bouillon van bospaddenstoelen en kombu met snijbiet en bergamot vegan

hoofdgerechten 20.5

- Geroosterde spruitjes in een zoetzuur van rode druiven, sherry en kastanjes met ingelegde knolselderij en chili vegan
- Heekrugfilet met cime di rapa, macadamiatahin en citroenyoghurt
- Zwartpootkip met zoete aardappel en tomaten-limoensaus met kardemon

extra 4

- Verse friet van de Goey-Koot met Vlaamse mayonaise
- Venkelsalade met hennepzaad, winterpostelein en een vinaigrette van appel en knolselderij

kaas 13.5

- Selectie van 4 kazen van boerderij de Lindenhoff met toast en huisgemaakte vijgen-auberginechutney

nagerechten 7.5

- Chocoladetaart met vijgen, abrikozen, hazelnoot en sinaasappelolie vegan
- Amandel-nougatparfait met chocoladesaus
- Friandises met koffie l thee l cappuccino

specials

souschef's special 28.5

Ribeye (Simmenthaler) van de bbq met bordelaisesaus, groente, verse friet van de Goey-Koot en Vlaamse mayonaise

risotto di zinding 14.5

- Risotto met saffraan, schorseneren en hazelnoot
- Risotto met kippenlevertjes en saffraan

theatermenu: twee gangen 27, drie gangen 33.5

- Salade met geroosterde herfstgroenten, venkel, biet, hokkaido pompoen, knolselderij met een hangop van schapenmelk ook vegan verkrijgbaar
- Geroosterde spruitjes in een zoetzuur van rode druiven, sherry en kastanjes met ingelegde knolselderij en chili vegan
- Chocoladetaart met vijgen, abrikozen, hazelnoot en sinaasappelolie vegan

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.