

eet wat er speelt



ZINDERING

13.5

voorgerechten

- Gepofte herfstgroenten met hummus van Hollandse lupine bonen ^{plantaardig}
- Profiteroles gevuld met kabeljauwlevermousse, huisgefermenteerde augurk en kruidensla
- Gerookte eendenborst met eikenbladsla, walnoten, gebakken spekjes, balsamicodressing en verse vijg

9.5

soep

- ☒ - Pompoensoep met citroengras, limoenblad en Thaise gember ^{plantaardig}

hoofdgerechten

- ☒ - Geroosterde spitskool met misomarinade, gember, gele spliterwten, bakbanaan en citroengrasolie ^{plantaardig}
- ☒ - Gegrilde rode poonfilet met geblakerde prei en beurre blanc
- ☒ - Boeuf bourguignon van kalfswang met wortel, pareluitjes en kastanjechampignon

24.5

extra

- Verse friet van de Goey-Koot met Vlaamse mayonaise
- Gemengde salade met witlof, appel, mesclun en een groene-kruidendressing ^{plantaardig}

6

10.5

nagerechten

- ☒ - Tiramisu van kastanje met gekarameliseerde hazelnoten
- ☒ - Witte chocolademousse met duindoorn en merengue
- ☒ - Koffie of thee met huisgemaakte madeleines en een bonbon
- Selectie van drie kazen met versgebakken brood en vijgenjam ^{supplement 5 euro}

33 | 39

theatermenu: twee gangen | drie gangen

- Pompoensoep met citroengras, limoenblad en Thaise gember ^{plantaardig}
- Geroosterde spitskool met misomarinade, gember, gele spliterwten, bakbanaan en citroengrasolie ^{plantaardig}
- Tiramisu van kastanje met gekarameliseerde hazelnoten

Bij Zindering zijn we fan van duurzaam koken en lokaal genieten. Onze gerechten worden bereid met seizoensproducten van Nederlandse bodem, zorgvuldig geselecteerd van lokale leveranciers. Zo brengen we smaak, kwaliteit en natuur samen op uw bord.

- ☒ 2 of 3 gangen dinerarrangement: keuze uit hoofd- en nagerechten. Allergie of dieetwens? De keuken houdt er uiteraard rekening mee. Een passende wijn of non alcoholische match, we adviseren graag. Wijnarrangement: € 6.5 per glas. Extra brood € 2.