

eet wat er speelt



ZINDERING

13.5

voorgerechten

- Tempura van flower sprouts met Romescosaus en basilicum plantaardig
- Pulled pork met relish van gefermenteerde augurk met gestoomd broodje
- Gebakken krabtaartje met spitskoolsalade en jalapeño-tartaarsaus

9.5

soep

- Σ - Pastinaaksoep met eekhoorntjesbrood en rozemarijnolie plantaardig

24.5

hoofdgerechten

- Σ - Shakshouka met gegrilde aubergine, zijden tofu, palmkoolpesto, pompoenpitten en zwarte kikkererwten plantaardig
- Σ - Gestooftde wilde fazant, arancini, fazantrouveau en gevogeltejus
- Σ - Zeeuwse visstoot met mosselen, vangst van de dag, tomaat, knoflook en peterselie

15.5

pasta

- Siciliaanse fregola met aubergine, knoflook, zwarte olijven, wilde Siciliaanse oregano en basilicumcrème plantaardig

6

extra

- Verse friet van De Goey-Koot met Vlaamse mayonaise
- Gemengde salade met witlof, appel, mesclun en een groenekruidendressing plantaardig

10.5

nagerechten

- Σ - Gepocheerde peer met vanille amandelcake en mascarpone
- Σ - Getoast suikerbrood met kaneelijs en boerenjongens
- Σ - Selectie van drie kazen van boerderij Lindenhoff met versgebakken brood en vijgenjam supplement 5 euro
- Σ - Friandises met koffie | thee | cappuccino

33 | 39

theatermenu: twee gangen | drie gangen

- Pastinaaksoep met eekhoorntjesbrood en rozemarijnolie plantaardig
- Shakshouka met gegrilde aubergine, zijden tofu, palmkoolpesto, pompoenpitten en zwarte kikkererwten plantaardig
- Gepocheerde peer met vanille amandelcake en mascarpone

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

- Σ 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.