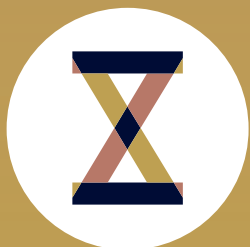


eet wat er speelt



ZINDERING

13.5

voorgerechten

- Gefrituurde bocconcini van mozzarella met tomatendip en oregano
- Huisgemaakte kalfspastrami met muhammara, salsa verde, bieslook en gemengde sla
- Rivierkreeftjes met sushirijst, furikake, mierikswortel en preikiemen

9.5

soep

- Thaise pompoensoep met limoenblad, kokosmelk en gember plantaardig

24.5

hoofdgerechten

- Malfatti met wilde paddenstoelen, prei, botersaus en Parmezaanse kaas
- Langzaam geroosterd buikspek met peterseliewortel, sjalot en kalfsjus
- Op de huid gebakken forefilet met ratatouille, beurre noisette en amandel

16.5

specials

- Pompoenrisotto met kastanjes, gepofte koolrabi, hazelnoot, cherrytomaat en peterselie plantaardig
- Dry-aged entrecote van het Simmentaler rund met romige pepersaus en verse friet van De Goey-Koot

37.5

6.5

extra

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

10.5

nagerechten

- Tarte tatin van peer met geslagen vanillemascarpone
- Semifreddo van koffie met Irish-chocoladesaus
- Friandises met koffie | thee | cappuccino
- Selectie van drie kazen van Boerderij De Lindenhoff met versgebakken brood en kweepeergelei supplement 5 euro

33 | 39

theatermenu: twee gangen | drie gangen

- Thaise pompoensoep met limoenblad, kokosmelk en gember plantaardig
- Malfatti met wilde paddenstoelen, prei, botersaus en Parmezaanse kaas
- Tarte tatin van peer met geslagen vanillemascarpone

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.

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.