



## ZINDERING

13.5

### voorgerechten

- Hollandse buffelburrata met groene appel, vierbes en komkommer
- Zure zult van kalf met een salade van radicchio, ansjovis en croutons
- Kabeljauwlever met groene kruidensalsa, augurk, rode ui en profiteroles

9.5

### soep

- ☒ - Soep van raapstelen met walnoten, pompoenpitten en feta plantaardig mogelijk

24.5

### hoofdgerechten

- ☒ - Tartelette van pastinaak, witlof en walnoten met een sherryvinaigrette plantaardig
- ☒ - Gegrilde rode mulfilet met saffraansaus en groene kruiden-fregola
- ☒ - Handgemaakte paprikaworst met een linzenstoof van tomaat, peterselie en geroosterde paprika

15.5

### risotto

- Risotto met kippenbouillon en knolselderij, paddenstoelen, Parmezaanse kaas en hazelnoot

37.5

### special

- Gegrilde ribeye van het Simmentaler rund met bordelaisesaus, groene boontjes in spek en verse friet van de Goey-Koot met Vlaamse mayonaise

6

### extra

- Verse friet van de Goey-Koot met Vlaamse mayonaise
- Groene salade van Romeinse sla, bleekselderij, komkommer en dragon plantaardig

10.5

### nagerechten

- ☒ - Chocolade-ijs met huisgemaakte advocaat en gesuikerde croissant
- ☒ - Bananencheesecake met gevallen stroopwafel en karamel
- ☒ - Selectie van vier kazen van boerderij Lindenhoff met versgebakken brood en vijgenjam supplement 5 euro
- ☒ - Friandises met koffie | thee | cappuccino

33 | 39

### theatermenu: twee gangen | drie gangen

- Soep van raapstelen met walnoten, pompoenpitten en feta plantaardig mogelijk
- Tartelette van pastinaak, witlof en walnoten met een sherryvinaigrette
- Chocolade-ijs met huisgemaakte advocaat en gesuikerde croissant

Bij Zindinger 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.

- ☒ Dinerarrangement: keuze uit hoofdgerechten en nagerechten. Een allergie of dieetwens? De keuken houdt er uiteraard rekening mee. Wij helpen graag met een passende wijn. Wijnarrangement: € 6,5 per glas. Extra brood € 2.



English menu