



ZINDERING

13.5

voorgerechten

- Tempura van flower sprout met romescosaus
- Zure zult van kalf met een salade van radicchio, ansjovis en croutons
- Kabeljauwlever met groene kruidensalsa, augurk, rode ui en zuurdesem

9.5

soep

- ☒ - Crèmesoep van wortelpeterselie en pastinaak met knoflookcroutons en gebakken oesterzwam ^{plantaardig}

24.5

hoofdgerechten

- ☒ - Geroosterde savooiekool met tapiocacrackers, knolselderij en hazelnoot ^{plantaardig}
- ☒ - Lijngvangen schelvisfilet, op de huid gebakken, met saffraansaus en paksoi
- ☒ - Gestoofde wang van het Baambrugs big met jus, palmkool en andijvie

15.5

risotto

- Risotto op basis van kippenbouillon, met knolselderij, paddenstoelen, Parmezaanse kaas en hazelnoot

37.5

special

- Gegrilde rib-eye 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

- ☒ - Bananencheesecake met gevallen stroopwafel en karamel
- ☒ - Witte chocolademousse met duindoorn, mascarpone en meringue
- ☒ - 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

- Crèmesoep van wortelpeterselie en pastinaak met knoflookcroutons en gebakken oesterzwam ^{plantaardig}
- Geroosterde savooiekool met tapiocacrackers, knolselderij en hazelnoot
- Bananencheesecake met gevallen stroopwafel en karamel

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.

- ☒ 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