

eet wat er speelt



ZINDERING

13.5

voorgerechten

- Salade van groene asperges, basilicum, zongedroogde tomaat, krokante mais en zonnebloemkiemen plantaardig
- Escabeche van sardientjes met rode paprika, Taggiasche olijf, kappertjes en pijnboompitten
- Tartaar van kalf met peterselie, citroen, ansjovis en hazelnoot met vers gebakken ciabatta

9.5

soep

- ☒ - Soep van Hollandse witte asperges met kaantjes van aardappel en gerookte tofu

24.5

hoofdgerechten

- ☒ - Gefrituurde courgettebloem gevuld met ricotta en verse kruiden met gebakken polenta en truffelmayonaise
- ☒ - Zarzuela van Noordzeekrab met gebakken vis, kokkels, tomaat, laurier en saffraan
- ☒ - Spiesje van lamsgehakt met pijnboompitten, aubergine, peterselie en tahini

15.5

maandspecial

- ☒ - Siciliaanse fregola pasta met oregano, tomaat, aubergine, zwarte olijf, pijnboompitten en daslook-basilicumcrème

37.5

special

- Gegrilde ribeye van het Simmentaler rund met salsa verde, muhammara, Italiaanse rucola en vers gebakken friet van de Goey-Koot

6

extra

- Verse friet van de Goey-Koot met Vlaamse mayonaise
- Frisse salade van radijs, komkommer, tomaat, citroen, munt, olijfolie, peterselie

10.5

nagerechten

- ☒ - Pavlova gevuld met aardbeien en banketbakkersroom
- ☒ - Chocolate Nemises met advocaat
- ☒ - Selectie van vier kazen van boerderij Lindenhoff met versgebakken brood supplement 4 euro
- ☒ - Bonbon en vers gebakken madeleine met koffie | thee | cappuccino

33 | 39

theatermenu: twee gangen, drie gangen

- Soep van Hollandse witte asperges met kaantjes van aardappel en gerookte tofu
- Gefrituurde courgettebloem gevuld met ricotta en verse kruiden met gebakken polenta en truffelmayonaise
- Pavlova gevuld met aardbeien en banketbakkersroom

Bij Zinderling 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