



ZINDERING

13.5

voor

- Camone-tomaten met peterselie, basilicum, koriander en Georgische walnotendressing plantaardig
- Romainesla, radicchio, ansjovisdressing, croutons en Parmezaanse kaas
- Pastrami van kalfsborst met piccalilly, frisésla en shiso

9.5

soep

- ☒ - Soep van witte Hollandse asperges plantaardig

24.5

hoofd

- ☒ - Gnocchi met raapstelen, hazelnoten en Parmezaanse kaas
- ☒ - Gebakken zeewolffilet met Siciliaanse caponata en gegrilde gele courgette
- ☒ - Gehaktballetjes van lam met een jus, pijnboompitten en groene boontjes

15.5

pasta

- Siciliaanse fregola met aubergine, cherrytomaat, wilde oregano en een crème van basilicum plantaardig

37.5

special

- Dry-aged entrecote van het Simmentaler rund met romige pepersaus en verse friet van De Goey-Koot

6

extra

- Verse friet van De Goey-Koot met Vlaamse mayonaise
- Salade van rucola, gemarineerde artisjokharten, peterselie en kruidenvinaigrette

10.5

na

- ☒ - Tartelette met gele room en gemarineerd rood fruit
- Panna cotta van geitenyoghurt met rabarber en honingraat
- ☒ - Friandises met koffie | thee | cappuccino
- ☒ - Selectie van drie kazen van Boerderij De Lindenhoff met versgebakken brood en kweeper supplement 5 euro

33 | 39

theatermenu: twee | drie gangen

- Soep van witte Hollandse asperges plantaardig
- Gnocchi met raapstelen, hazelnoten en Parmezaanse kaas
- Tartelette met gele room en gemarineerd rood fruit

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.

- ☒ 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.