

eet wat er speelt



LINDERING

12.5

voorgerechten

- Tartaar van artisjok met pijnboompitten, mizuna en een kletskop van Parmezaanse kaas plantaardig mogelijk
- Rivierkreeftjes met avocado crème, roodlof, venkel en vadouvan
- Dun gesneden kalfsfricandeau met olijf, zwarte peper, kappertjes en een crème van sardines

9.5

soep

- Aardappel velouté soep met wintertruffel en kervel plantaardig

14.5

risotto

- Piëmontese risotto met robiola tre latti en kardoën

24.5

hoofdgerechten

- Tartelette gevuld met pastinaak, zilverui, spinazie en pompoenpitten plantaardig
- Langzaam geroosterd buikspek van het Livar varken met Puy-linzen, tijm, laurier en witlof
- Makreel van de grill met een stampotje, huisgemaakte kimchi en salsa verde

37.5

special

- Gegrilde rib-eye van het Simmentaler rund met kruidenboter, verse friet en geroosterde seizoensgroenten

6

extra

- Verse friet van de Goey-Koot met Vlaamse mayonaise
- Kleine groene salade met kruidendressing

9.5

nagerechten

- Broodpudding met cranberry, Pedro Ximenez en huisgemaakt kaneelijs
- Tiramisu van rozenbottel, mascarpone en lange vingers
- Selectie van vier kazen van boerderij Lindenhoff met toast en vijgenjam supplement 5 euro
- Friandises met koffie | thee | cappuccino

31 | 37

theatermenu: twee gangen | drie gangen

- Aardappel velouté soep met wintertruffel en kervel plantaardig
- Tartelette gevuld met pastinaak, zilverui, spinazie, pompoenpitten plantaardig
- Tiramisu van rozenbottel, mascarpone en lange vingers

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.