eet wat er speelt

ZINDERING

13.5

voorgerechten

- Salade van gepofte biet, hazelnoot, groene olijf, pul biber, granaatappelmelasse en yoghurt
- Saffraan-arancini gevuld met Noorse zalm, met ricotta en furikake
- Kalfspastrami en witlofsalade met zwarte vijgenchutney en walnoten

9.5

soep

- Knolselderij-crèmesoep met zwarte truffel plantaardig

24.5

hoofdgerechten

- Tarte tatin van witlof met in balsamico gestoofde portobello, hazelnoot en mousse van Oudwijker Lazuli
- Snoekbaarsfilet met langoustinesaus, venkel, mosseltjes en rivierkreeftjes
- Duck à l'Orange, jus, sinaasappel en geroosterde flower sprout

16.5

specials

- Pompoenrisotto met kastanjes, gepofte koolrabi, cherrytomaat, hazelnoot en peterselie plantaardig

37.5

- Dry-aged entrecote van Simmentaler rund met portobello, bordelaise en versgebakken frietjes van de Goey-Koot

6.5

extra

- Verse friet van De Goey-Koot met Vlaamse mayonaise
- Groene salade van romainesla met roodlof, peterselie en dragondressing

10.5

nagerechten

- Kheer: Indiase rijstpudding met kardemom, rozen, pistache en compote
- Gepocheerde peer met een hangop van Earl Grey en gekaramelliseerde amandel
- Selectie van drie kazen van boerderij Lindenhoff met versgebakken brood en kweepeer supplement 5 euro
- Friandises met koffie | thee | cappuccino

33 | 39

theatermenu: twee gangen | drie gangen

- Knolselderij-crèmesoep met zwarte truffel plantaardig
- Tarte tatin van witlof met in balsamico gestoofde portobello, hazelnoot en mousse van Oudwijker Lazuli
- Kheer: Indiase rijstpudding met kardemom, rozen, pistache en compote

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.

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.