



ZINDERING

13.5

voorgerechten

- Salade van groene asperges, basilicum, zongedroogde tomaat, krokante mais en kiemen ^{plantaardig}
- Escabeche van sardientjes met rode paprika, Taggiasca olijf, kappertjes en pijnboompitten
- Vers gebakken focaccia met dingesneden lamsham, rucola en vijgenjam

9.5

soep

- ☒ - Soep van geblakerde prei met room, aardappel, gepofte quinoa, hazelnoot en za'atar

24.5

hoofdgerechten

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

- ☒ - Tiramisu van aardbeien met limoen, mascarpone en lange vingers
- ☒ - Chocolade-ijs met krokant van croissant en huisgemaakte advocaat
- ☒ - Selectie van vier kazen van boerderij Lindenhoff met versgebakken brood ^{supplement 5 euro}
- ☒ - Friandises met koffie | thee | cappuccino

33 | 39

theatermenu: twee gangen, drie gangen

- Soep van geblakerde prei met room, aardappel, gepofte quinoa, hazelnoot en za'atar
- Gefrituurde courgettebloem gevuld met ricotta, verse kruiden en gebakken polenta
- Tiramisu van aardbeien met limoen, mascarpone en lange vingers

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