

eet wat er speelt



ZINDERLING

13.5

voorgerechten

- Salade van kalfstong met radicchio, citroenmayonaise, peterselie en croutons van zuurdesem
- Rivierkreeftjes met sushirijst, furikake, bieslook en mierikswortel
- Crostini met witte asperge, basilicum en cherrytomaat plantaardig

9.5

soep

- ☒ - Pindasoep met kokos, gember, taugé, maïs, piment, peper, koriander en selderij plantaardig

24.5

hoofdgerechten

- ☒ - Varkenswang met knolselderijmousseline, morieljesaus en groene boontjes
- ☒ - Gegrilde pietermanfilet met doperwtenrisotto, Parmezaanse kaas en groene kruiden
- ☒ - Oesterzwammen met zwarte knoflook, palmkool, polenta, sesam en gegrilde paksoi plantaardig

15.5

pasta

- Siciliaanse fregola met aubergine, knoflook, zwarte olijven, wilde Siciliaanse oregano en basilicumcrème plantaardig

37.5

special

- Gegrilde Simmentaler entrecote met rode wijnsaus, seizoensgroenten en verse friet van de Goey-Koot

6

extra

- Verse friet van de Goey-Koot met Vlaamse mayonaise
- Gemengde groene salade met radijs, witlof en een groene kruidenvinaigrette

10.5

nagerechten

- ☒ - Clafoutis van rabarber en amandel
- ☒ - Soezen met banketbakkersroom, chocola en slagroom
- ☒ - Selectie van drie kazen van boerderij Lindenhoff met versgebakken brood en kweeper supplement 5 euro
- ☒ - Friandises met koffie | thee | cappuccino

33 | 39

theatermenu: twee gangen, drie gangen

- Pindasoep met kokos, gember, taugé, maïs, piment, peper, koriander en selderij plantaardig
- Oesterzwammen met zwarte knoflook, palmkool, polenta, sesam en gegrilde paksoi plantaardig
- Clafoutis van rabarber en amandel

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, bier of non-alcoholische match, we adviseren graag. Wijnarrangement: € 6.5 per glas. Extra brood € 2.