

eet wat er speelt



ZINDERLING

13.5

voorgerechten

- Salade van linzen, munt, harissa, granaatappel, kikkererwten, dille, plantaardige feta, tahini en citroen plantaardig
- Warmgerookte zalm met een salade van Alouette-aardappel, gefermenteerde augurk, bieslook, peterselie en viseitjes
- Galantine van kalf met mierikswortel, zuurdesembrood, mesclun en crème fraîche

9.5

soep

- Paddenstoelensoep met kokos, citroengras, limoenblad, laos en bosui plantaardig

24.5

hoofdgerechten

- Σ - Geglaceerde wortelgroenten met miso, sinaasappel, salie en hazelnoot en een stampotje van aardappel en rode biet plantaardig
- Σ - Gestoomde mosselen in een saus van tomaat, knoflook en witte wijn met zeekraal en gebakken vangst van de dag
- Σ - Cassoulet van witte bonen, tijm, knoflook, tomaat en peterselie met gegrilde kolbász

worst van varkensvlees door biologische buurtslager Gerrit Takke naar Hongaars recept

15.5

pasta

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

6

extra

- Verse friet van De Goey-Koot met Vlaamse mayonaise
- Groene salade van romainesla, bleekselderij, komkommer, dragon en olijfolie

10.5

nagerechten

- Σ - Citroen-meringuetaartje van Sorrento-citroenen
- Σ - Plakkerige dadelcake met karamelsaus en kardemomij plantaardig
- Σ - Selectie van drie kazen van boerderij Lindenhoff met versgebakken brood en kweeper supplement 5 euro
- Σ - Friandises met koffie | thee | cappuccino

33 | 39

theatermenu: twee gangen | drie gangen

- Paddenstoelensoep met kokos, citroengras, limoenblad, laos en bosui plantaardig
- Geglaceerde wortelgroenten met miso, sinaasappel, salie en hazelnoot en een stampotje van aardappel en rode biet plantaardig
- Citroen-meringuetaartje van Sorrento-citroenen

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.

- Σ 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.