



# THEATERDINER SEIZOEN 2023 -2024

## MENU OKTOBER

### VOORGERECHT (SHARED DINING)

*Brood en smeersels op tafel*

Charcuterie  
Mini soepje  
Vitello tonnato  
Tataki zalm  
Tomatensalsa  
Pulled Pork

### HOOFDGERECHT

*Bij hoofdgerecht worden frites met mayonaise en salade apart geserveerd*

Kalfsoester | Kruidenkorst | Mousseline | Kalfsjus

Op de huid gebakken kabeljauw | Witlof | Spinazie | Tuinkruiden jus

Tagliatelle | Paddenstoel | Pecorino

### DESSERT

**Café Gourmand**

*Diverse kleine desserts*

*Allergieën, intoleranties en speciale wensen dienen minimaal twee werkdagen vooraf kenbaar te zijn gemaakt.*

