

THEATERDINER SEIZOEN 2022 - 2023

MENU NOVEMBER

VOORGERECHT

Shared dining

Charcuterie
Mini soepje
Bruschetta
Rundercarpaccio
Gemarineerde mosselen
Tataki zalm

Geserveerd met brood en smearsels.

HOOFDGERECHT

Kalfsoester | bloemkool | porto bello | gratin | jus de veau

Zeebaars | knolselderij | courgettelinten | tuinkruidensaus

Tagliatelle | truffelroomsaus | gegrilde groenten | basilicumolie

Bij hoofdgerecht worden frites met mayonaise en salade apart geserveerd

DESSERT

Café Gourmand

Diverse kleine desserts

Geserveerd met koffie of thee.

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

