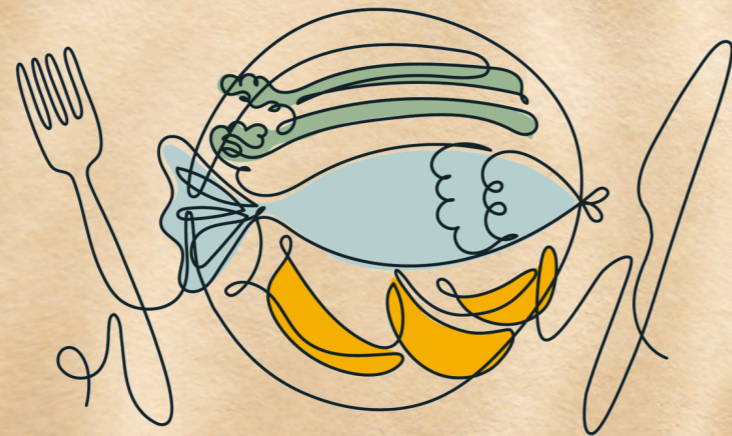


VOORGERECHTEN

Koude

Brood & boter	7.00
Verschillende broodsoorten met kruidenboter, aioli en een wisselende dip	
Proef de zon	11.50
De middellandse zee op je bord. Heerlijke serranoham in combinatie met buffelmozzarella, avocado en rucola. Met chilivlokken en bruschette.	
Carpaccio classico	12.90
Dungesneden ossenhaas met sla, pesto, parmezaanse kaas en pijnboompitten	
Zalmtartaar oosters	12.50
Gerookte zalm, zoetzure komkommer, lente ui, edamame, gefrituurde uitjes, geroosterde sesam, soja-sesamsaus en Japanse mayo	
Klop klop	9.80
'Whipped' feta, romig en vol van smaak. Opgeklopt met Griekse yoghurt en geserveerd met chilivlokken, pijnboompitten, honing en geroosterde paprika. Uiteraard met brood om te dippen	



VOORGERECHTEN

WARM

Loaded nacho's	9.90
Nacho's met pulled chicken, paprika, rode ui, cheddar cheese en roomkaas <i>Tip: vega met jackfruit rendang!</i>	
Kip en ui in de mix	11.50
Krokante kip en uiringen met een frisse citroen-gembersaus. Ook perfect om te delen!	
Op stoom	9.80
Een stoombroodje met lente ui, taugé, champignons, gefrituurde uitjes en sesamzaadjes. Met een lekkere sesamdressing en koriander.	
Samba di gamba	12.50
Een portie gamba's, lekker gebakken met olie, knoflook en een pepertje. Met stokbrood, sriracha mayonaise en aioli.	

SOEPEN

Met brood en kruidenboter

Tomatensoep <i>Vegan</i>	6.50
Met knoflook en verse basilicum	
Groene currysoep	7.50
Met kip, taugé en sesamzaadjes	
Soep naar het weer	7.20
Elke dag een andere smakvolle soep!	

SALADES & BOWLS

Poké Bowl	13.50
Kipfilet, edamame, zoetzure komkommer, mango, radijs, avocado, sushirijst, sesamzaadjes en sesamdressing	
Knisperkip Salade	14.50
Gemengde salade, lente ui, zoetzure komkommer, radijs, edamame, krokante kip en honing-mosterd dressing	
Zalm en (veel) meer	15.50
Wilde rijst, avocado, mango, rode ui, tomaat, lente ui, gemarineerde gerookte zalm, geroosterde citroen, krokante kappertjes, koriander en yoghurt- dressing	
Buddha Bowl	13.50
Falafel, mango, radijs, avocado, lente ui, geroosterde paprika, wilde rijst, sesamzaadjes en sesamdressing	

HOOFDGERECHTEN

Vega(N)

Jack's Rendang	20.50
Een vega-variant op het bekende Indonesische gerecht; nu met jackfruit. Geserveerd met wilde rijst, pindasaus en gefrituurde uitjes.	
No beefburger	22.50
Een vegan burger op een bruin broodje met sla, tomaat, rode ui en augurk. Met vegan aioli, geroosterde paprika en knoflookkrum.	
Popeye	19.50
Groene spinaziewrap met 'whipped' feta, venkel, paksoi, edamame, lente ui, en parmezaanse kaas. Op smaak gebracht met chili-vlokken.	
Vega Wellington	21.50
Het klassieke gerecht in een vega jasje. Met paprika, feta, champignons, venkel, paksoi, rode ui, noten en balsamicostroop.	

HOOFDGERECHTEN

VIS

Tongstrelend	23.80
Twee sliptongetjes gebakken met garnalen, mosselen, lente ui en een vleugje witte wijn	
Frisse vis	24.50
Kabeljauwfilet met citrus-basilicumsaus, lekker in combinatie met groene asperges	
Zalige zalm	24.80
Zalmfilet gebakken met miso yuzu, met geroosterde citroen en dukkah	
Groen en gezellig	23.50
Scholfilet met tuinkruidensaus, paksoi en knoflookkruim	

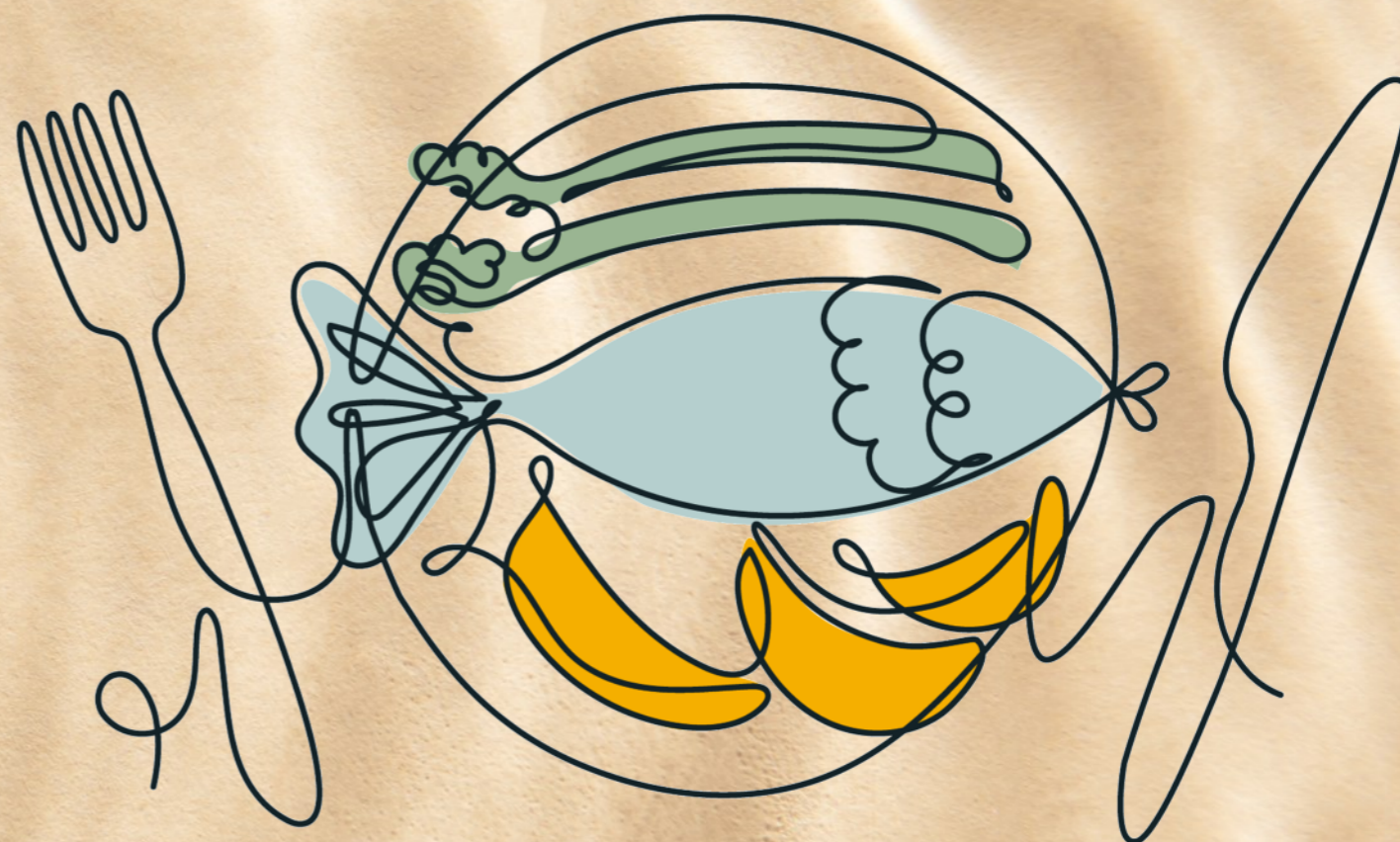
HOOFDGERECHTEN

VLEES

Lenteburger	23.50
Black Angus hamburger op een hamburgerbroodje met sla, tomaat, ui en augurk. Met 'whipped' feta, groene asperges en lente ui.	
Coco-chicken	21.50
Malse kipfilet, in gember-kokossaus met citroengras. Lekker in combinatie met geroosterde paprika en geroosterde citroen, geserveerd met wilde rijst.	
Spare ribs	22.50
Met aioli en sriracha mayo	
Duivels rundpotje	21.50
Ouderwets lekker stoofpotje van rundvlees in een pittige saus vol groente. Geserveerd met rijst.	
Bief en meer	25.70
Kogelbiefstuk met smakelijke salsa verde, gezonde cherrytomaatjes en een vleugje Maldon-zout	
Theehuisburger	23.00
Black Angus burger op een hamburgerbroodje met sla, tomaat, ui, augurk, bacon, kaas en smokey BBQ saus	

DINEREN

Eet smakelijk!



het
THEEHUIS
lunch · diner · meer