

# VOORGERECHTEN

## KOUD

**Brood & boter** 7.00

Verschillende broodsoorten met kruidenboter, aioli en een wisselende dip

**Zalm en zo** 14.50

Carpaccio van gerookte zalm, met romige avocado en zoetzure cranberry. Met knapperige bruschette en een dip van roomkaas met chilivlokken.

**Carpaccio Classico** 13.90

Dungesneden ossenhaas met sla, pesto, parmezaanse kaas en pijnboompitten

**Paddo** 12.50

Tartaartje van gemarineerde paddenstoelen, met stukjes appel en walnoot. Met geitenkaas-crumble en knoflookcroutons voor de bite!

**Opgeklopt** 12.10

'Whipped' buffelmozzarella, romig en vol van smaak, met gekarameliseerde peer, cranberries, honing en hazelnootcrunch. Uiteraard met stokbrood om te dippen.

## WARM

**Champ & Cheese** 12.10

Hartverwarmende ragout van paddenstoelen, met bladerdeegsticks en parmezaanse kaas

**Sesam, open u!** 12.50

Biefstukreepjes gebakken met smaakvolle tahin, samen met geroosterde seizoensgroente een verrassing!

**Gamba anders** 13.50

Een portie gamba's, deze keer in pompoensaus geserveerd. Op smaak gebracht met chilivlokken en een vleugje kaneel.

**Loaded Nacho's** 9.90

Nacho's met pulled chicken, paprika, rode ui, kaas, roomkaas en chilisaus  
*Tip: vega met kimchi*



# HOOFDGERECHTEN

## VEGA(N)

**Kimchi fried rice** 20.50

Rijst, bosui, knoflook, kimchi, gebakken ei, nori en sesamzaadjes

**No chickenburger** 22.50

Een vegan burger op een bruin broodje met sla en tomaat. Met whipped buffelmozzarella, cranberries en chili vlokken.

**Vlam in de pan** 19.50

Flammkuchen belegd met crème fraîche, gekarameliseerde peer, paddenstoelen, bosui, cranberries, amandelschaafsel en pompoenpuree

**Pomp-stuk** 21.50

Steak van pompoen met een saus van tahin en honing en een topping van geitenkaas en hazelnoot-crumble

# SALADE

## & BOWLS

**Poké bowl**

Kipfilet, gekarameliseerde peer, bosui, avocado, cranberry, pompoen en basmati-rijst. Met honing, soja en amandelschaafsel 14.40

**Keizersalade**

Gemengde salade, cherrytomaat, bacon, olijf, parmezaanse kaas, ei en krokante kip. Met ansjovis-mayo dressing 15.40

**Buddha bowl**

Falafel, pompoen, avocado, bos ui, geitenkaas gekarameliseerde peer en quinoa. Met sesamzaadjes, tahin en gefrituurde uitjes 14.40

# HOOFDGERECHTEN

## VIS

**Tongstrelend** 25.50

Twee sliptongetjes gebakken met garnalen, mosselen, lente ui en een vleugje witte wijn

**Zee & Meer** 23.90

Zeebaarsfilet met bruine boter-citroensaus, lekker met knapperig amandelschaafsel en pompoenpuree.

**Zachte zalm** 26.50

Zalmfilet met zachte paddenstoelen-roomsaus en basmati-rijst

**Viscurry** 24.80

Verschillende vissoorten in een kokos-currysaus. Heerlijk met rijst en een knapperige verrassing!

# HOOFDGERECHTEN

## VLEES

**Donkere dagen burger** 24.50

Black Angus hamburger op een hamburgerbroodje met sla, tomaat, ui en augurk. Met pulled chicken, pompoensaus en pinda's.

**Zoet, zout, zuur** 22.50

Malse kipfilet met een glazuur van zoete honing, met een lichtzure mosterdsaus en geroosterde, gezouten worteltjes.

**Spare ribs** 23.50

Onze befaamde ribbetjes! Met aioli en sriracha mayo

**Duivels rundpotje** 22.50

Ouderwets lekker stoofpotje van rundvlees in een pittige saus vol groente. Geserveerd met rijst.

**Op de pof** 26.50

Heerlijke malse entrecote met gesmolten knoflookboter, gepofte knoflook en een gepofte aardappel

**Theehuisburger** 23.50

Black Angus burger op een hamburgerbroodje met sla, tomaat, ui, augurk, bacon, kaas en smokey BBQ saus

Wij serveren onze hoofdgerechten standaard met patat en rauwkost. Wilt u aardappeltjes of groente erbij? Dan rekenen we hiervoor 1.50 per schaalpje.

**SAMEN TEGEN**  
**VOEDSELVERSPIJLING**

# DINEREN

## EET SMAKELIJK!



het  
**THEEHUIS**  
lunch · diner · meer