

# HOOFDGERECHTEN

## VIS

### Tongstrelend

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

25.50

### Zee & Meer

Zeebaarsfilet met bruine boter-citroensaus, amandelschaafsel en geroosterde citroen

23.90

### Zachte zalm

Zalmfilet met zachte paddenstoelen-roomsaus en basmati-rijst

26.50

### Viscurry

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

24.80

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**  
VOEDSELVERSPILLING

# HOOFDGERECHTEN

## VLEES

### Donkere dagen burger

Black Angus hamburger op een hamburgerbroodje met koolsalade en tomaat, Met pulled chicken, sriracha en pinda's.

24.50

### Zoet, zout, zuur

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

22.50

### Spare ribs

Onze befaamde ribbetjes! Met aioli en sriracha mayo

23.50

### Duivels rundpotje

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

22.50

### Op de pof

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

26.50

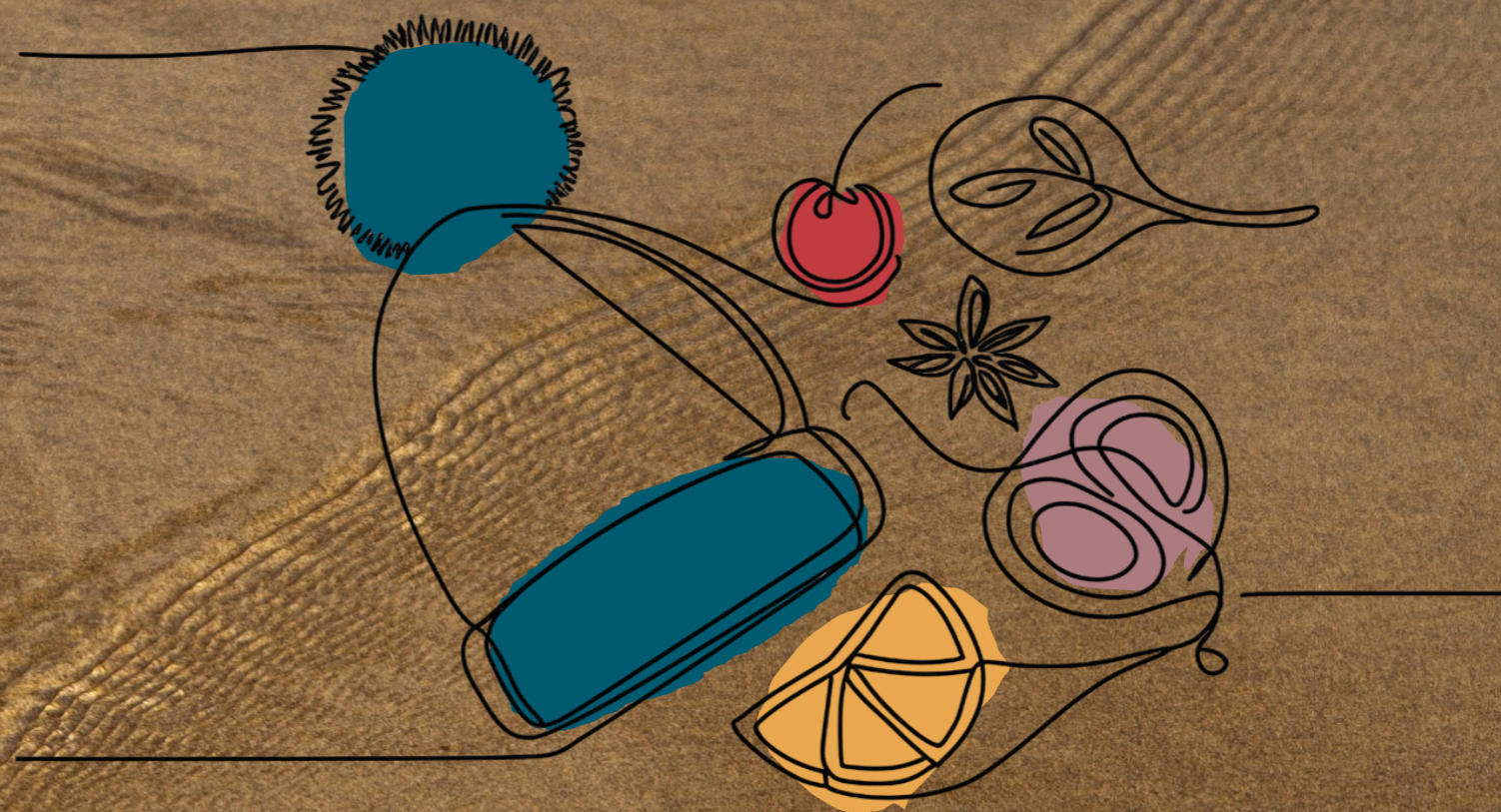
### Theehuisburger

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

23.50

# DINEREN

Eet smakelijk!



het  
**THEEHUIS**  
lunch · diner · meer

## VOORGERECHTEN

### Koude

<b>Brood &amp; boter</b>	7.00
Verschillende broodsoorten met kruidenboter, aioli en een wisselende dip	
<b>Zalmtartaar</b>	14.50
Gerookte zalm met kewpie-mayo, furikake, zoetzure komkommer, rode ui en sojasaus. Met wasabi-tempura chips.	
<b>Carpaccio Classico</b>	13.90
Dungesneden ossenhaas met sla, pesto, parmezaanse kaas en pijnboompitten	
<b>Paddo</b>	12.50
Tartaartje van gemarineerde paddenstoelen, met stukjes appel en walnoot. Met geitenkaas-crumble en knoflookcroutons voor de bite!	
<b>Opgeklopt</b>	12.10
'Whipped' buffelmozzarella, romig en vol van smaak, met gekarameliseerde peer, cranberries, honing en hazelnootcrunch. Uiteraard met brood om te dippen.	

## VOORGERECHTEN

### WARM

<b>Champ &amp; Cheese</b>	12.10
Hartverwarmende ragout van paddenstoelen, met bladerdeegsticks en parmezaanse kaas	
<b>Flammkuchen classico</b>	12.50
Flammkuchen belegd met crème fraîche, rode ui, spekjes en rozemarijn	
<b>Samba di gamba</b>	13.50
Een portie gamba's lekker gebakken met olie, knoflook en een pepertjes. Met stokbrood, sriracha mayonaise en aioli	
<b>Loaded Nacho's</b>	9,90
Nacho's met pulled chicken, paprika, rode ui, kaas, roomkaas en chilisaus <i>Tip; vega met kimchi</i>	

## SOEPEN

Met brood en kruidenboter

<b>Tomatensoep</b> <i>Vegan</i>	6.90
Met knoflook en verse basilicum	
<b>Mosterdsoep</b>	7.90
Met pancetta en bosui	
<b>Soep naar het weer</b>	7.90
Elke dag een andere smaakvolle soep!	

## 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

### Vega(N)

<b>Kimchi fried rice</b>	20.50
Gebakken rijst, bosui, knoflook, kimchi, gebakken ei, nori en furikake	
<b>No chickenburger</b>	22.50
Een vegan burger op een bruin broodje met sla en tomaat. Met whipped buffelmozzarella, cranberries en chili vlokken.	
<b>Vlam in de pan</b>	19.50
Flammkuchen belegd met crème fraîche, gekarameliseerde peer, paddenstoelen, bosui, cranberries, amandelschaafsel en whipped buffelmozzarella	
<b>Pomp-stuk</b>	21.50
Steak van pompoen met geitenkaas, een saus van tahin en honing en een topping van hazelnoot-crumble	