

CONCERTMENU

Elke maand een wisselend vegetarisch menu voor een culinaire ervaring voorafgaand aan uw concert bij TivoliVredenburg

2 gangen • 3 gangen | 31 • 39

À LA CARTE

VOORGERECHTEN

Broodplateau 🌱 | 8,5

biologisch brood van Carl Siegert, tzatziki, tomatenhummus

Soep van de dag | 9

biologisch brood van Carl Siegert

Tompouce van Gerookte Zalm & Kabeljauw | 15,5

Hollandse garnalen, zeewiercrème, furikake, tempura chips

Steak Tartar | 16

eigeelgel, pulpo kroketje, saffraan rouille, dragonmayonaise

Krokante Feta 🌱 | 13,5

salade van meloen, bosui, munt, meloendressing

Burrata Salade 🌱 | 17,5

mesclun, gegrilde perzik, munt, caponata, balsamicostroop

optioneel: *Cecina de Leon* | + 3,8

Geroosterde Aubergine 🌱 | 10,5

tomaten, uien, pijnboompitten, groentenchips, yoghurt dressing

HOOFDGERECHTEN

Vis van de Dag | dagprijs

Zeebaarsravioli | 25,9

saus van gezouten citroen, rivierkreeftstaartjes, groene asperges, Parmezaanse kaas

Runder Rib-Eye | 26,5

mille-feuille van aardappel, seizoensgroenten, huisgemaakte chimichurri

Venkel Risotto 🌱 | 22,5

limoen, gerookte yoghurt, Parmezaanse kaas, dille

Rouleau van Maïskip | 25,2

polenta, doperwtencrème, seizoensgroenten, madeirasaus

Curry van Seizoensgroenten 🌱 | 20

basmati rijst, naan, zoetzure groenten, cassave kroepoek

BIJGERECHTEN

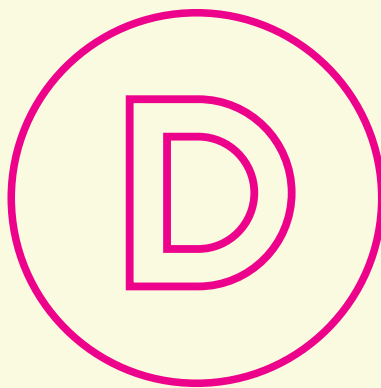
Gegrilde groenten (2 personen) 🌱 | 7,5

Frites (2 personen) 🌱 | 5,5

Groene salade 🌱 | 6,5

Truffelmayonaise 🌱 | 1,5

Heeft u een allergie? Meldt dit bij een van onze medewerkers.



SCAN DE QR-CODE
VOOR ONZE ALLERGENEN-
INFORMATIE EN DE
ENGELSE MENUKAART



ONTDEK VIA DE
QR-CODE MEER OVER
ONZE DUURZAME
LEVERANCIERS