



**WELKOM BIJ
BRASSERIE AMARE**

**Het restaurant waar je kunt genieten van kwalitatief
hoogstaande plantbased gerechten.**

Bedacht en bereid door onze chef-kok Nick ten Hagen en
sterrenchef Vincent van der Zalm. Het is onze ambitie om bij
te dragen aan een innovatieve en inclusieve arbeidsmarkt.

Wij bieden mensen met een arbeidsbeperking leuke
betaalde banen.

Beschouw ons als een proeftuin - een ontmoetingsplaats
om te dineren en je te laten verrassen door onze
plantbased keuken.

THEATERMENU

PLANT-BASED CUISINE
€39,50

VOORGERECHT

KOMKOMMERGAZPACHO

Gazpacho | gegrilde Little Gem | ingelegde komkommer | radijs | creamy limoen | limoensorbet

of:

LENTESALADE

Ingelegde rettich, courgette en venkel | doperwtencrème | croutons | framboos-bieten dressing

HOOFDGERECHT

COURGETTE PAPPARDELLE EN ASPERGES

Parelcouscous | asperges | pappardelle van courgette | antiboise | gehakte basilicum | pijnboompitten

of:

DOPERWTENRAVIOLI

Ravioli met doperwt | duxelle | paddestoelencrème | bospaddenstoelen | Jus Bro's

NAGERECHT

MADELEINES MET DUINDOORN

Madeleines | agave honeycomb | fizzy druiven | duindoorn sorbet | lavendel crème fraîche | aardbeien

Bovenstaande gerechten zijn ook los te bestellen.

Zin in een wijnarrangement? Vraag naar de mogelijkheden. €22

SIDE DISHES

AARDAPPELWAFELTJES	6,5
POLENTASTICKS	7,5
BROOD MET SEIZOENSBOTER	5,5
GREEN PLANET SALAD	5,5
GROENE ASPERGES	6,5

De gangen van het theatermenu zijn ook los te bestellen:

VOORGERECHT	12,5
HOOFDGERECHT	20
NAGERECHT	10

De glazen uit het wijnarrangement zijn ook los per glas te bestellen:

PER GLAS	7,5
----------	-----

BORREL BITES

AARDAPPELWAFELTJES	6,5
POLENTASTICKS	7,5
BROOD MET SEIZOENSBOTER	5,5
SIDE SALAD	5,5
BITTERBALLEN	8,5
KIPSTUCKJES	9

BITTERGANITUUR

10 STUKS	12
20 STUKS	22
30 STUKS	35