

MENUSPECIAL NIEUWE MAAN

SLOKJE OOSTERSCHELDE

Een warme ontvangst met
Tom yum soep gemaakt van
Oosterschelde zeewater

*Kokosmelk / groene peper / nori-
snippers / gepoft nori-krokantje (V)*

NIEUWE MAAN GETIJDEN

Recht-door-zee winters
groentemaal voor jutters

*gepofte bloemkool / pompoen /
kimchi / shiitake beukenzwam /
crumble van algen en ui / saus
van tuinbonen en wakame /
geserveerd met rijst (V)*

NIEUWE MAAN IN BIJ13

Ons restaurant is een zintuiglijke verlenging van het theater: het eten moet natuurlijk net zo zinnenprikkelend en inhoudelijk aan het denken zetten als onze programmering

Deze maand organiseren Parktheater en *BrabantKennis Nieuwe Maan: festival voor transformatie*. In dit festival komt de verbeeldingskracht van theater samen met wetenschap. In een vol programma met voorstellingen en Maanredes wordt het publiek meegenomen in een wereld van nieuwe toekomstbeelden.

Onze chefs Bas en Gerben hebben voor dit festival een menuspecial bedacht vanuit hun visie op het eten van de toekomst. Duurzaamheid staat hierin centraal: lokale seizoenproducten die ruim voorradig zijn en die met weinig CO2 uitstoot en verspilling geproduceerd worden. Hun inspiratie komt vanuit de foodperformance *Zeemaal* van Sien Vanmaele die deze maand op ons programma staat: *Kun je de wereld redden vanuit de keuken?* Vanmaele's queeste start bij de zee, de plek waar ze vandaan komt, waar alle leven uit voortkomt.