

GASTROBAR DE TIMMERFABRIEK

MENU

VANAF 17:00 UUR





DE TIMMERFABRIEK
HOTEL GASTROBAR

STARTERS

15

(SERVED WITH BREAD)

Zeeland Fish Soup

*with pan-fried fish, trout roe
and sea banana*



Steak Tartare

*with gherkin, shallot, capers and
crispy potato*



Seared Mackerel

*with tomato, ricotta and
melon-lime vinaigrette*

Goat's-cheese cream

with chicory, raspberries and puffed wild rice



Grilled Nectarine

*with Little Gem lettuce, apple capers, almonds
and pomegranate*



Extra Bread

with olive oil and butter
5,50

ENTRÉES

15

(SERVI AVEC DU PAIN)

Soupe de poisson Zélandaise

*avec poisson poêlé, œufs de truite
et banane de mer*

Steak tartare

*avec cornichon, échalote, câpres et
croustillant de pomme de terre*

Maquereau brûlé

*avec tomate, ricotta et vinaigrette au
melon et au citron vert*

Crème de fromage de chèvre

avec endive, framboises et riz sauvage soufflé

Nectarine grillée

*avec laitue Little Gem, câpres de pomme,
amandes et grenade*

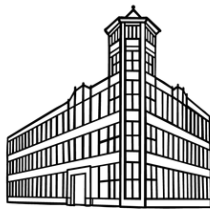
Pain supplémentaire

avec huile d'olive et beurre
5,50

Compose your own 3-course menu for 49,- p.p.

Do you have certain dietary requirements or allergies? Please let our staff know so the kitchen can take them into account.

Avez-vous des allergies ou des besoins alimentaires? Veuillez en informer le serveur afin que la cuisine puisse en tenir compte.



DE TIMMERFABRIEK
HOTEL GASTROBAR

MAIN DISHES

29,5

Classic Cooked Mussels

served with tomato salad, French fries and sauces



Corn-Fed Chicken Supreme

*with risotto, black garlic, peas,
broad beans and lemon verbena*

Hanger Steak

*with Pommes Anna, roasted carrots
and Béarnaise sauce*



Redfish Fillet

*with gnocchi, crayfish, fennel and
shellfish sauce*

Eggplant

*with harissa and yogurt, hazelnut-dukkah
and pomegranate*



PLATS PRINCIPAUX

29,5

Moules marinières classiques

servies avec salade de tomates, frites et sauces

Suprême de poulet jaune

*avec risotto, ail noir, petits pois,
fèves et verveine citronnée*

Onglet de bœuf

*avec pommes Anna, carottes rôties et
sauce béarnaise*

Filet de sébaste

*avec gnocchis, écrevisses, fenouil et
sauce aux crustacés*

Aubergine

*avec harissa et yaourt, dukkah aux Noisettes
et grenade*

Side dishes



Pommes Anna

with sour cream and chives

6,5



French fries with mayonnaise

6,5



Tomato salad

with sweet-sour onions and capers

6,5



Roasted carrots

with Béarnaise sauce

6,5

Plats d'accompagnement

Pommes Anna

à la crème aigre et à la ciboulette



Frites à la mayonnaise



Salade de tomates

aux oignons aigres-doux et aux câpres



Carottes rôties

avec sauce béarnaise





DE TIMMERFABRIEK
HOTEL GASTROBAR

DESSERTS

10

Cheese

*selection of cheeses
with raisin bread*

Strawberry Parfait

*with strawberry coulis, fresh strawberries
and chocolate crumble*

Coconut Panna Cotta

with mango sorbet and yellow curry gel

Basque Burnt Cheesecake

*with black currant sorbet, white chocolate
and fresh blackberries*



DESSERTS

10

Fromages

*sélection de fromages
avec pain aux raisins*

Parfait aux fraises

*avec coulis de fraises, fraises fraîches
et crumble au chocolat*

Panna cotta à la noix de coco

avec sorbet à la mangue et gel de curry jaune

Cheesecake basque brûlé

*avec sorbet à la cassis, chocolat blanc
et mûres fraîches*

**All our dishes are composed and prepared with as much care as possible.
Our kitchen team uses fresh and organic products as much as possible
and cooks according to the seasons.**

**Tous nos plats sont composés et préparés avec le plus grand soin possible.
Notre équipe de cuisine utilise autant que possible des produits
frais et bio et cuisine selon le rythme des saisons.**

Team Gastrobar de Timmerfabriek