

GASTROBAR DE TIMMERFABRIEK

MENU

VANAF 17:00 UUR



AANGESLOTEN BIJ ~ KLOEG COLLECTION ★★★★★



DE TIMMERFABRIEK
HOTEL C A S T R O B A R

VOORGERECHTEN

15

(GESERVEERD MET BROOD)

Zeeuwse vissoep

*met gebakken vis, forelkuit
en zeebanaan*



Steak tartaar

*met augurk, sjalot, kappertjes
en aardappelkrokant*



Gebrande makreel

*met tomaat, ricotta en vinaigrette van
meloen en limoen*

Crème van geitenkaas

met witlof, frambozen en gepofte wilde rijst



Gegrilde nectarine

*met little gem, appel kappertjes, amandelen
en granaatappel*



Extra Brood

met olijfolie en boter
5,50

VORSPEISEN

15

(MIT BROT SERVIERT)

Zeeländische Fischsuppe

*mit gebratenem Fisch, Forellenkaviar
und Meeresbanaan*

Steak Tatar

*mit Gewürzgurke, Schalotte, Kapern
und Kartoffelkrokant*

Gebrannte Makrele

*mit Tomate, Ricotta und Vinaigrette aus
Melone und Limette*

Ziegenkäsecreme

mit Chicorée, Himbeeren und gepufftem Wildreis

Gegrillte Nektarine

*mit Little Gem-Salat, Apfelkapern, Mandeln
und Granatapfel*

Extra Brot

mit Olivenöl und Butter
5,50

stel zelf uw **3-gangenmenu** samen voor **49,- p.p.**

**Heeft u bepaalde allergieën en/of dieetwensen? Geef het door aan onze bediening
zodat de keuken hier rekening mee kan houden.**

**Haben sie Allergien oder Diätvorschriften? Bitte informieren sie unser personal,
damit die kuche diese berucksichtigen kann.**



DE TIMMERFABRIEK
HOTEL C A S T R O B A R

HOOFDGERECHTEN

29,5

Klassiek gekookte mosselen
inclusief tomatensalade, friet en sauzen

Maïskip Supreme

*met risotto, zwarte knoflook, doperwten,
tuinboontjes en citroen verbena*

Diamanthaas

*met Pommes Anna, geroosterde wortels
en Bearnaisesaus*

Roodbaarsfilet

*met gnocchi, rivierkreeft, venkel en
saus van schaaldieren*

Aubergine

*met Harissa en yoghurt, dukkah van
hazelnoten en granaatappel*



Klassisch gekochte Miesmuscheln
inklusive Tomatensalat, Pommes frites und Saucen

Maishähnchen Supreme

*mit Risotto, schwarzem Knoblauch, Erbsen,
dicken Bohnen und Zitronenverbene*

Onglet vom Rint

*mit Pommes Anna, gerösteten Karotten
und Sauce Béarnaise*

Rotbarschfilet

*mit Gnocchi, Flusskrebse, Fenchel und
Krustentiersauce*



Aubergine

*mit Harissa und Joghurt, Haselnüsse-Dukkah
und Granatapfel*

Bijgerechten



Pommes Anna
met zure room en bieslook

6,5



Friet met mayonaise

6,5



Tomatensalade
met zoetzure ui en kappertjes

6,5



Geroosterde wortelen
met Bearnaisesaus

6,5

Beilagen

Pommes Anna
mit Saure Sahne und Schnittlauch



Pommes frites mit Mayonnaise



Tomatensalat
mit süß-sauren Zwiebeln und Kapern



Geröstete Karotten
mit Sauce Béarnaise





DE TIMMERFABRIEK
HOTEL GASTROBAR

NAGERECHTEN

10

Kaas

*selectie van kazen
met een rozijnbroodje*

Aardbeienparfait

*met spiegel van aardbei, verse aardbeien
en chocoladecrumble*

Kokos panna cotta

met mango sorbet en gel van gele curry

Basque Burnt Cheesecake

*met sorbet van zwarte bes, witte chocolade
en verse bramen*



DESSERTS

10

Käse

*Auswahl an Käsesorten
mit Rosinenbrot*

Erdbeerparfait

*mit Erdbeerspiegel, frischen Erdbeeren
und Schokoladenstreuseln*

Kokos-Panna-Cotta

mit Mangosorbet und Gel von gelbem Curry

Basque Burnt Cheesecake

*mit sorbet auf schwarze Johannisbeere, weißer
Schokolade und frischen Brombeeren*

Al onze gerechten worden met zoveel mogelijk zorg samengesteld en bereid.

Ons keukenteam gebruikt verse en zoveel als mogelijk biologische
producten en kookt met de seizoenen mee.

Alle unsere Gerichte werden mit grosstmöglicher Sorgfalt zusammengestellt und
zubereitet. Unser Küchenteam verwendet möglichst frische und
biologische Produkte und kocht mit den Jahreszeiten.

Team Gastrobar de Timmerfabriek

