

GASTROBAR DE TIMMERFABRIEK

MENU

FROM 17:00 UUR





DE TIMMERFABRIEK
HOTEL GASTROBAR

Dear guest,

Welcome to Gastrobar de Timmerfabriek.

At Kloeg Collection, we are happy to ensure that you enjoy a delicious and honest evening. By choosing products with a quality mark we know for sure that they have been farmed, caught or grown in a sustainable way. We also prepare a selection of vegetarian and vegan dishes. Our staff will do everything to give you a pleasant experience!

With us you can taste flavours, the way flavours should be.

Enjoy your dinner!

Cher invité,

Bienvenue au Gastrobar de Timmerfabriek.

Chez Kloeg Collection, nous sommes heureux de veiller à ce que vous passiez une soirée délicieuse et honnête. En choisissant des produits avec une marque de qualité, nous savons avec certitude qu'ils ont été cultivés ou pêchés de manière durable. Nous préparons également une sélection de plats végétariens et végétalien. Notre équipe de service met tout en œuvre pour vous offrir une expérience agréable !

Avec nous, vous pouvez goûter des saveurs, comme les saveurs devraient l'être.

Profiter de votre dîner!



Better Life label



Regional product from Zeeland



Responsibly purchased fish



Biological



Vegetarian



Vegan



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

STARTERS

(SERVED WITH BREAD)

Zeeland Fish Soup

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

14,5



Seared Cod

*with yellow beets, cranberries and
jalapeño mayonnaise*

16,5



Pork Cheek

*slow-cooked, with onion chutney,
aged cheese and Bock beer sauce*

15,5

Pumpkin Cream

*with mushrooms, roasted hazelnuts,
feta and tarragon oil
(also available vegan)*

14,5



Fried Blood Sausage

*from Livar pork, with brioche, apple compote,
parsnip cream, sweet-and-sour mustard and
crispy parsnip*

15,5



Extra Bread

*with olive oil and butter
5,50*

5,5

ENTRÉES

(SERVI AVEC DU PAIN)

Soupe de poisson Zélandaise

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

Cabillaud rôti

*avec des betteraves jaunes, des cranberries et
une mayonnaise au jalapeño*

Joue de porc

*cuite lentement, avec un chutney d'oignons,
du fromage affiné et une sauce à la bière Bock*

Crème de potimarron

*avec des champignons, des noisettes grillées,
de la feta et de l'huile à l'estragon
(également disponible en version végétalienne)*

Boudin noir poêlé

*du porc Livar, avec brioche, compote de pommes,
crème de panais, moutarde aigre-douce et
panais croustillant*

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 CASTROBAR

MAIN DISHES

Venison Steak

*with potato cream, caramelized chicory
and red wine sauce*

32,5

Halibut Fillet

*with cauliflower cream, shimeji mushrooms,
spinach and beurre noisette sauce*

32,5

Duck Leg

*with calamarata, pangrattato
and rocket*

29,5

Beetroot Risotto

*with sautéed oyster mushrooms,
Parmesan and sage*

29,5



King Prawns

*with nduja, creamy polenta, white beans,
lemon and tomato jus*

32,5

Side dishes

Creamy Polenta

with nduja and white beans

6,-



French Fries with mayonnaise

6,5



Rocket Salad

*with aged cheese, yellow beetroot,
crispy parsnip and
sweet and sour mustard*

5,5



Caramelized Chicory

with tarragon oil

5,5

PLATS PRINCIPAUX

Steak de cerf

*avec crème de pommes de terre, endive
caramélisée et sauce au vin rouge*

Filet de flétan

*avec crème de chou-fleur, champignons shimeji,
épinards et sauce beurre noisette*

Cuisse de canard

*avec calamarata, pangrattato
et roquette*

Risotto de betterave rouge

*avec pleurotes poêlés,
parmesan et sauge*

Gambas

*avec nduja, polenta crémeuse, haricots blancs,
citron et jus de tomate*

Plats d'accompagnement

Polenta crémeuse

avec nduja et haricots blancs

Frites avec mayonnaise



Salade de roquette

*avec fromage affiné, betterave jaune,
panais croustillant et
moutarde aigre-douce*



Endive caramélisée

avec huile d'estragon





DE TIMMERFABRIEK
HOTEL GASTROBAR

DESSERTS

Cheese

*selection of cheeses
with raisin bread*

13,5

Tarte Tatin

*with walnut and maple ice cream
and caramelized walnuts*

12,5



Tiramiso

with vanilla ice cream

12,5



Crèmeux

*of dark chocolate with pear
and citrus gel*

13,5

DESSERTS

Fromages

*sélection de fromages
avec un petit pain aux raisins*

Tarte Tatin

*avec glace à la noix de pécan et au sirop d'érable
et noix caramélisées*

Tiramiso

avec glace à la vanille

Crèmeux

*au chocolat noir avec poire
et gel d'agrumes*

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

