

GASTROBAR DE TIMMERFABRIEK

MENU

VANAF 17:00 UUR



AANGESLOTEN BIJ ~ KLOEG COLLECTION ★★★★★



DE TIMMERFABRIEK
HOTEL GASTROBAR

Geachte gast,

Hartelijk welkom bij Gastrobar de Timmerfabriek.

Wij zorgen er bij Kloeg Collection graag voor, dat u van een (h)eerlijke avond geniet. Door te kiezen voor producten met een keurmerk, weten wij zeker dat deze op een duurzame manier gekweekt, gevangen of geteeld zijn. Tevens bereiden wij een selectie van vegetarische en veganistische gerechten. onze bediening doet er alles aan om u een fijne beleving te geven!

Bij ons proeft u smaken, zoals smaken horen te zijn.

Eet smakelijk!

Sehr geehrter Gast,

Herzlich willkommen bei Gastrobar de Timmerfabriek.

Wir sorgen bei Kloeg Collection gerne dafür, dass Sie ein (h)errlichen Abend geniessen können. Wir wählen Produkte mit anerkanntem Gütezeichen, damit wir sicher sind dass diese nachhaltig angebaut, gefangen oder kultiviert wurden. Zum schluss bereiten wir auch eine Auswahl an vegetarischen und veganen Gerichten zu. Unser Servicepersonal tut alles, um Ihnen ein angenehmes Erlebnis zu bereiten!

Bei uns erleben Sie, wie purer Geschmack sein soll.

Guten Appetit!

-  **Beter leven keurmerk**
-  **Zeeuws Streekproduct**
-  **Verantwoord ingekochte vis**
-  **Biologisch**
-  **Vegetarisch**
-  **Veganistisch**



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

VOORGERECHTEN

(GESERVEERD MET BROOD)

Zeeuwse vissoep

*met gebakken vis, forelkuit
en zeebanaan*

14,5



Gebrande kabeljauw

*met gele bieten, cranberry's en
mayonaise van jalapenos*

16,5



Varkenswang

*langzaam gegaard, met uienchutney,
overjarige kaas en saus van Bockbier*

15,5

Crème van pompoen

*met paddenstoelen, geroosterde hazelnoot,
feta en dragon olie
(ook vegan te bestellen)*

14,5



Gebakken bloedworst

*van het Livar varken, met brioche, appelcompote,
creme van pastinaak, zoet zure mosterd en
krokant van pastinaak*

15,5



Extra Brood

met olijfolie en boter

5,5

VORSPEISEN

(MIT BROT SERVIERT)

Zeeländische Fischsuppe

*mit gebratenem Fisch, Forellenkaviar
und Meeresbanane*

Gebratener Kabeljau

*mit gelben Rüben, Cranberrys und
Jalapeño-Mayonnaise*

Schweinebacke

*langsam geschmort, mit Zwiebelchutney,
gereiftem Käse und Bockbiersauce*

Kürbiscreme

*mit Pilzen, gerösteten Haselnüssen,
Feta und Estragonöl
(auch vegan erhältlich)*

Gebratene Blutwurst

*vom Livar-Schwein, mit Brioche, Apfelkompott,
Pastinakencreme, süß-saurem Senf und
knuspriger Pastinake*

Extra Brot

mit Olivenöl und Butter

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

Hertenbiefstuk

*met aardappelcreme, gekarameliseerde witlof
en rode wijnsaus*

32,5

Heilbotfilet

*met creme van bloemkool, bundelzwam,
spinazie en saus van Beurre Noisette*

32,5

Eendenbout

*met calamarata, pangratatto
en rucola*

29,5

Rode bieten risotto

*met gebakken oesterzwam,
Parmezaan en salie*

29,5



Gamba's

*met nduja, romige polenta, witte bonen,
citroen en tomatenjus*

32,5

Bijgerechten

Romige polenta

met nduja en witte bonen

6,-



Friet met mayonaise

6,5



Rucola salade

*met overjarige kaas, gele biet,
krokante pastinaak en
zoet zure mosterd*

5,5



Gekarameliseerde witlof

met dragon olie

5,5

HAUPTGERICHTE

Hirschsteak

*mit Kartoffelcreme, karamellisiertem Chicorée
und Rotweinsauce*

Heilbuttfilet

*mit Blumenkohlcreme, Kräuterseitlingen,
Spinat und Beurre-Noisette-Sauce*

Entenkeule

*mit Calamarata, Pangrattato
und Rucola*

Rote-Bete-Risotto

*mit gebratenen Austernpilzen,
Parmesan und Salbei*

Gambas

*mit Nduja, cremiger Polenta, weißen Bohnen,
Zitrone und Tomatenjus*

Beilagen

Cremige Polenta

mit Nduja und weißen Bohnen

Pommes frites mit Mayonnaise



Rucolasalat

*mit gereiftem Käse, gelben Rüben,
knuspriger Pastinake und
süß-saurem Senf*



Karamellisierter Chicorée

mit Estragonöl





DE TIMMERFABRIEK
HOTEL GASTROBAR

NAGERECHTEN

Kaas

*selectie van kazen
met een rozijnbroodje*

13,5

Tarte Tatin

*met ijs van walnoot en ahorn
en gekarameliseerde walnoten*

12,5



Tiramiso

met vanille ijs

12,5



Cremeux

*van pure chocolade met peer en
gel van citrus*

13,5

DESSERTS

Käse

*Auswahl an Käsesorten
mit Rosinenbrötchen*

Tarte Tatin

*mit Walnuss-Ahorn-Eis
und karamellisierten Walnüssen*

Tiramiso

mit Vanilleeis

Crèmeux

*aus Zartbitterschokolade mit Birne
und Zitrusgel*

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





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

