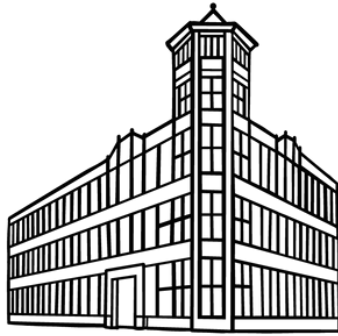


**LUNCH**



**DE TIMMERFABRIEK**  
HOTEL GASTROBAR

**FOOD**  
**IS THE INGREDIENT**  
**THAT BINDS US TOGETHER**



KLOEG COLLECTION  
★★★★

## 3-GANGEN SPECIAL 45

Laat u verrassen door onze koks met een heerlijk 3-gangen dagmenu.

Dit 3-gangenmenu is niet beschikbaar tijdens het diner.

## WIJNEN

2-gangen **18**  
*Laat uzelf verrassen met twee unieke bijpassende wijnen*

3-gangen **27,50**  
*Verwen uzelf met drie unieke bijpassende wijnen*

4-gangen special **35**  
*Maak uw lunch compleet met vier unieke bijpassende wijnen.*

## 3-GANGENLUNCH 49

Stel zelf uw 3-gangenlunch samen. Op sommige gerechten hanteren wij een toeslag.

### Voor of Appetizer

Geen toeslag

### Hoofd

Leng - Oester + 4,50

Coquilles + 7,50

Tournedos + 7,50

### Na

Kazen van Fromagerie Murre + 4,50

## LUNCHDEALS 18.50

Soep en koud voorgerecht  
*Geserveerd met brood en citroenboter*

Twee appetizers naar keuze  
*Geserveerd met brood en citroenboter*

**Allergieën graag doorgeven aan de  
bediening**

 Vegetarisch

# APPETIZERS

11

Serranoham  
*60 gram*

Sticky Ribfingers  
*Kruidige currimayonaise*

Oesters  
*Zeeuwse creuse | 3 stuks*

Oesters Speciaal  
*3 oesters op 3 verschillende manieren*

Brood 🍃  
*Citroenboter | Tapenade |  
Olijven*

Hertenbout  
*Kroketjes | Truffelmayonaise*

Sashimi  
*Zalm | Gember | Wakame*

Falafel 🍃  
*Aubergine | Sesam |  
Flatbread*

Brioche  
*Crème van eendenlever | Crue de  
cacao | Aardappel*

Pont Neuf 🍃  
*Aardappel | Limoen | Parmezaan |  
Aïoli*

# VOOR

Koolraap 🍃 **14**  
*Aardappel | Lavas | Paddenstoelen |  
Dashi*

Coquilles **17**  
*Carpaccio | Knolselderij | Vanille |  
Arënkha-kaviaar*

Steak Tartaar **17**  
*Gebakken steak | Eendenlever |  
Eidooier | Brioche*

Zalm Tartaar **16**  
*Sucrine | Dille | Crème Fraîche |  
Sjalot*

Noordzee Krab **17**  
*Avocado | Komkommer |  
Softshell krab | Olijf*

# SOEPEN

Thaise Langoustine Bisque **15**  
*Crostini | Aïoli | Enoki | Kokos |  
Peper*

Soep van het seizoen **12.50**

‘Thee’ van bospaddenstoelen 🍃 **15**  
*Dumpling | Paddenstoelen | Kruiden |  
Wakame*

# OPEN SANDWICHES 17.50

Serranoham

*Olijftapenade | Salade*

Zalm Tartaar


*Salade | Dille crème | Crème fraîche | Citroen*

Kalfspicaña

*Tonijnmayonaise | Kappertjes | Salade*

Garnalenkroketten

*Twee stuks | Citroen | Salade*

Burrata 

*Spinata romana | Salade | Basilicum*

# HOOFD

Rode poon

**27**

*Bloemkool | Hazelnoot | Beurre noisette | Zwarte knoflook*

Tongfilet - Langoustine

**35**

*Saffraan | Paarse wortel | Tomaat* Toeslag 7,50

Coquilles

**35**

*Risotto | Serranoham | Asperge | Zwarte Knoflook* Toeslag 7,50

Kalfspicaña - Zwezerik

**28**

*Spinazie | Dauphine | Paddenstoelen | Bosui*

Tournedos

**35**

*Simmentaler | Wang | Truffel | Ui* Toeslag 7,50

Hertenrugfilet

**30**

*Peterseliewortel | Mocca | Kroketje | Spitskool | Karwij* Toeslag 4,50

# VEGA

Truffelrisotto 

**26**

*Aardpeer | Bosui | Wortel | Amandel*

Groene Asperge 

**26**

*Yuzu | Miso | Sumak | Knödel*

# NA

Blonde Valrhona Chocolade

**13**

*Dulce di leche | Miso | Honing | Bros*

Citroen - Honing

**13**

*Madeleine | Sorbet | Laurier*

Vanille - Limoen

**13**

*Braam | Lychee | Roos*

Kazen van Fromagerie Murre

**15**

*Witte van König | Double Dutch | Ouwe Zeeuw | Delfts Rood | Bunker Blauw* Toeslag 4,50

Koffie met bonbons en sweets

**12**

+ Klein digestief naar keuze