



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

15

(GESERVEERD MET BROOD)

Zeeuwse vissoep

*met gebakken vis, forelkuit
en zeebanaan*



Uiensoep

*met crème en krokant
van uien*



Runder picanha

*met kaantjes van aardappel, salade
van groene kool en zoetzure sjalot met
vinaigrette van appelp cider.*



Warm gerookte zeebaars

*met crème van bataat, geroosterde
druiven en krokant van roggebrood*



Varkenswang

*met compote van appel en dadel,
gebrande knolselderij en
krokant van mosterd*

Gebakken konings oesterzwam

*met krokante enoki, creme van hazelnoot
en vinaigrette van dragon*



Extra Brood

*met olijfolie en boter
5,5*

VORSPEISEN

15

(MIT BROT SERVIERT)

Zeeuwse Fischsuppe

*mit gebratenem Fisch, Forellenkaviar
und Meeresbanane*

Zwiebelsuppe

*mit Zwiebelcreme und
knusprigen Zwiebeln*

Rinder-Picanha

*mit knusprigen Kartoffelwürfeln,
Grünkohlsalat und süß-sauren schalotte
mit Apfelessig-Vinaigrette*

Warm geräucherter Wolfsbarsch

*mit Süßkartoffelcreme, gerösteten
Trauben und knusprigem Roggenbrot*

Schweinebäckchen

*mit Apfel-Dattel-Kompott,
geröstetem Knollensellerie und
knusprigem Senf*

Gebratener Kräuterseitling

*mit knusprigem Enoki, Haselnusscreme und
Estragon-Vinaigrette*

Extra brötkob

*Mit Olivenöl und Butter
5,5*

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 berücksichtigen kann.



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

HOOFDGERECHTEN

29,5

Gebakken Hertebiefstuk

*met rosti van peterseliewortel en aardappel,
creme van peterseliewortel
en jus van bonenkruid.*

Koolvisfilet

*met gebakken aardappelmousseline,
crème van bloemkool, saus van zwarte
knoflook en dille olie*

Eendenborst

*met Pommes Dauphine, geroosterde
gele biet, demi glace van rode bieten en
olie van lavas*

Filet van Harder

*met gekonfijte aardappel, witlof,
ingelegde mosterdzaad
en saus van tuinkers*

Geroosterde spitskool

*met schuim van aardappel en geitenkaas
en gekarameliseerde pecannoten*

Gerookte prei

*met krokant van aardappel, gebakken
bundelzwam, saus van pompoen en miso
en prei olie*



HAUPTGERICHTE

29,5

Gebratene Hirschsteaks

*mit Petersilienwurzel-Kartoffel-Rösti,
Petersilienwurzelcreme
und Bohnenkrautjus*

Kohlfilet (Pollack)

*mit gebratener Kartoffelmousseline,
Blumenkohlcreme,
Schwarzer-Knoblauch-Sauce und Dillöl*

Entenbrust

*mit Pommes Dauphine, gerösteter gelber Bete,
Demi-Glace auf Rote Bete
und Liebstöckelöl*

Meeräschenfilet

*mit konfierter Kartoffel, Chicorée,
eingelegtem Senfkorn
und Kressesauce*

Gerösteter Spitzkohl

*mit Kartoffel-Ziegenkäse-Schaum und
karamellisierten Pekannüssen*

Geräucherte Lauchzwiebel

*mit knuspriger Kartoffel, gebratenem Shimeji-Pilz,
Sauce auf Kürbis und Miso
und Lauchöl*

BIJGERECHTEN



Groene koolsalade
met aardappelkaantjes

6,5



Friet
met mayonaise

6,5



Rösti
met peterseliewortel

6,5



Gerookte prei
met pompoen-miso saus

5,5

BEILAGEN

Grüner Kohlsalat
mit Kartoffelkrusten



Pommes Frites
mit Mayonnaise



Rösti
mit Petersilienwurzel



Geräucherter Lauch
mit Kürbis-Miso-Sauce





DE TIMMERFABRIEK
HOTEL GASTROBAR

NAGERECHTEN

10

Kaas

*selectie van kazen
met een rozijnbroodje*

Banaan

*schuim van banaan en miso met gebrande
ananas, caramel van passievrucht, ijs van kokos
en krokant van bananenschil*



Peer

*mousse van peer, creme van peer,
granaatappel vinaigrette, krokant van
kaneel en kaneel ijs*



Panna Cotta

*van witte chocolade en rozemarijn
met crumble van witte chocolade en
sorbet van mandarijn*

DESSERTS

10

Käse

*Auswahl an Käsesorten
mit Rosinenbrötchen*

Banane

*Bananen-Miso-Schaum mit flambasierter
Ananas, Passionsfrucht, Kokoseis
und knuspriger Bananenschale*

Birne

*Birnenmousse, Birnencreme,
Granatapfel-Vinaigrette,
Zimtc crunch und Zimteis*

Panna Cotta

*aus weißer Schokolade und Rosmarin
mit Crumble aus weißer Schokolade und
Mandarinen-Sorbet*

**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 größtmöglicher Sorgfalt zusammengestellt und
zubereitet. Unser Küchenteam verwendet möglichst frische und
biologische Produkte und kocht mit den Jahreszeiten.**

Team Gastrobar de Timmerfabriek





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

VOOR DE KIDS TOT 12 JAAR

Voorgerechten

Tomatensoep	7,5
Gerookte zalm met frisée en vinaigrette van dragon	9
Carpaccio, frisée en dragon-mayonaise	9

Hoofdgerechten

Koolvisfilet met aardappelsoezen en bloemkool	13
Krokante kip met aardappelsoezen en gele biet	13
Pasta met groente en tomatensaus	11,5
Kroket OF kaassoufflé OF frikandel met friet, appelmoes en salade	9

Desserts

Surprise beker met 2 bolletjes ijs (aardbei/vanille)	6
Mousse van peer, kaneelijs en granaatappel	7,5

FÜR DIE KINDER BIS 12 JAHRE

Vorspeisen

Tomatensuppe
Geräucherter Lachs mit Friséesalat und Estragon-Vinaigrette
Carpaccio, Friséesalat und Estragon-Mayonnaise

Hauptgerichten

Seelachsfilet mit Herzoginkartoffeln und Blumenkohl
Knuspriges Hähnchen mit Herzoginkartoffeln und gelber Bete
Nudeln mit Gemüse und Tomatensauce
Krokette ODER käseauflauf ODER Frikandel mit Pommes, Apfelsoße und salat

Nachspeisen

Überraschungstasse mit 2 Kugeln Eis (Erdbeere/Vanille)
Birnenmousse, Zimteis und Granatapfel

stel zelf uw **3-gangen kindermenu** samen voor **22,5**