



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 CASTROBAR

STARTERS

15

(SERVED WITH BREAD)

Zeeland Fish Soup

*with pan-seared fish, trout roe,
and sea banana (salicornia)*



Onion Soup

*with cream and crispy
onion garnish*



Beef Picanha

*with crispy potato bits,
green cabbage salad
and sweet-sour shallot with
apple cider vinaigrette*



Warm Smoked Sea Bass

*with sweet potato cream, roasted grapes,
and crispy rye bread*



Braised Pork Cheek

*with apple and date compote,
charred celeriac
and mustard crisp*



King Oyster Mushroom

*with crispy enoki, hazelnut cream,
and tarragon vinaigrette*

Extra bread

with olive oil and butter
5,5

ENTRÉES

15

(SERVI AVEC DU PAIN)

Soupe de poisson de Zélande

*avec poisson poêlé, œufs de truite
et salicorne*

Soupe à l'oignon

*avec crème et croustillant
d'oignon*

Picanha de bœuf

*avec croûtons de pomme de terre,
salade de chou vert
et échalote aigre-doux à la vinaigrette
de cidre de pomme*

Bar fumé à chaud

*avec crème de patate douce, raisins
rôtis et croustillant de pain de seigle*

Joue de porc braisée

*avec compote de pomme et datte,
céleri-rave grillé
et croustillant à la moutarde*

Pleurote du panicaut poêlée

*avec enoki croustillant, crème de noisette et
vinaigrette à l'estragon*

Extra pain

avec l'huile d'olive et beurre
5,5

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

29,5

Pan-Seared Venison Steak

*with parsley root and potato rösti,
parsley root cream,
and savory jus with summer savory*

Pollock Fillet

*with seared potato mousseline,
cauliflower cream,
black garlic sauce and dill oil*

Duck Breast

*with Pommes Dauphine, roasted yellow
beetroot, red beet demi-glace
and lovage oil*

Mullet Fillet

*with confit potato, chicory,
pickled mustard seeds
and garden cress sauce*

Roasted Pointed Cabbage

*with foam of potato and
goat cheese, and
caramelized pecans*

Smoked Leek

*with crispy potato, pan-fried shimeji
mushrooms, pumpkin-miso sauce
and leek oil*



PLATS PRINCIPAUX

29,5

Filet de cerf poêlé

*avec rösti de racine de persil et pomme de terre,
crème de racine de persil
et jus à la sarriette*

Filet de colin

*avec mousseline de pommes de terre poêlée,
crème de chou-fleur, sauce à l'ail noir
et huile à l'aneth*

Magret de canard

*avec pommes Dauphine, betterave jaune rôtie,
demi-glace de betterave rouge
et huile de livèche*

Filet de mullet

*avec pomme de terre confite, endive,
graines de moutarde marinées
et sauce au cresson*

Chou pointu rôti

*avec émulsion de pomme de terre
et fromage de chèvre, et
noix de pécan caramélisées*

Poireau fumé

*avec croustillant de pomme de terre,
champignon shimeji poêlé,
et sauce au potiron et miso*



SIDE DISHES



Green cabbage salad
with crispy potato bits

6,5



Fries
with mayonnaise

6,5



Rösti
with parsley root

6,5



Smoked leek
pumpkin-miso sauce

5,5

PLATS D'ACCOMPAGNEMENT

Salade de chou vert
avec éclats de pomme de terre

Frites
avec mayonnaise

Rösti
à la racine de persil

Poireau fumé
sauce au potiron et miso



DE TIMMERFABRIEK
HOTEL GASTROBAR

DESSERTS

10

Cheese

*Selection of cheeses
served with a raisin bun*

Banana

*Banana and miso foam with
pineapple, passion fruit caramel,
coconut ice cream, and crispy
banana peel*

Pear

*Pear mousse, pear cream, pomegranate
vinaigrette, cinnamon crisp and
cinnamon ice cream*

Panna Cotta

*with white chocolate and rosemary,
served with white chocolate crumble
and mandarin sorbet*



DESSERTS

10

Fromage

*Sélection de fromages
servie avec un petit pain aux raisins*

Banane

*Mousse légère à la banane et miso,
avec ananas, caramel aux fruits de la passion,
glace à la noix de coco et croustillant de
peau de banane*

Poire

*Mousse de poire, crème de poire, vinaigrette à la
grenade, croustillant à la cannelle
et glace à la cannelle*

Panna Cotta

*au chocolat blanc et romarin,
servie avec crumble au chocolat blanc et
sorbet à la mandarine*

**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





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

FOR THE KIDS UP TO 12 YEARS

Starters

Tomato soup	7,5
Smoked salmon with frisée and tarragon vinaigrette	9
Carpaccio with frisée and tarragon mayonnaise	9

Hoofdgerechten

Pollock fillet with duchess potatoes and cauliflower	13
Crispy chicken with duchess potatoes and yellow beetroot	13
Pasta with vegetables and tomato sauce	11,5
Croquette OR cheese soufflé OR frikandel with fries, applesauce and salad	9

Desserts

Surprise cup with 2 scoops of ice cream (strawberry/vanilla)	6
Pear mousse, cinnamon ice cream and pomegranate	7,5

POUR LES ENFANTS JUSQU'À 12 ANS

Apéritif

Soupe à la tomate
Saumon fumé avec frisée et vinaigrette à l'estragon
Carpaccio, frisée et mayonnaise à l'estragon

Plats principaux

Filet de colin avec pommes duchesse et chou-fleur
Poulet croustillant avec pommes duchesse et betterave jaune
Pâtes aux légumes et sauce tomate
Croquette OU soufflé au fromage OU frikandel avec frites, compote de pommes et salade

Desserts

Tasse surprise avec 2 boules de glace (fraise/vanille)
Mousse de poire, glace à la cannelle et grenade

Put together your own **3-course children's menu** for **22,5**