



DE TIMMERFABRIEK
HOTEL GASTROBAR

LUNCH, SNACKS & BITES

(12:00 - 16:00)

LUNCH

Hausgemachte Fischsuppe	12,5
serviert mit Brot	
 Brötchen mit Entenbrust	13,95
mit Salat, getrockneten Pflaumen, roter Bete und Vanille-Vinaigrette	
 Brötchen mit leicht Schollenfilet	13,95
mit gerösteten Mandeln, Mesclun und Beurre-Noisette-Vinaigrette	
 Brötchen mit Hevre	13,95
(Gewaschene Rinde-Käse) mit Quittenkompott, gepufftem Leinsamen und Mesclun	
 Strammer Max	12,5
mit Schinken und/oder Käse	
 Rote-Bete-Salat	14,5
mit Grapefruit, Kresseöl, karamellisierten Walnüssen und konfierten Silberzwiebeln	
 Salat mit Wittling	14,5
mit Mandarinen-Vinaigrette, gerösteten Kürbiskernen und Winterkarottencreme	
 Salat mit Rind-Tataki	14,5
mit eingelegten Jalapeños, Paprika-Vinaigrette und knusprigem geräuchertem Paprikaelement	

SNACKS & BITES

Rindfleisch-Bitterballen (8 Stk.)	8,5
mit Senf	
Gemüse-Bitterballen (8 Stk.)	8,5
mit Senf	
Chili-Cheese-Nuggets (10 Stk.)	9
Käse-Stangen (8 Stk.)	9
Schälchen Oliven	4
 Käseplatte	14,5
4 Käsesorten mit Brot	
 Fuet-Platte	9,5
3 Sorten Fuet mit Cornichons	



Apfelkuchen 5
mit Schlagsahne +0,5

Biologisch
Vegetarisch
Vegan

★ Gütesiegel „Besser leben“
■ Nachhaltig gefangener Fisch
■ Regionales Produkt aus Zeeland