

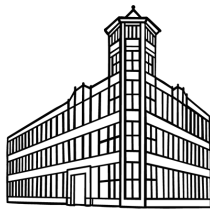
GASTROBAR DE TIMMERFABRIEK

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,

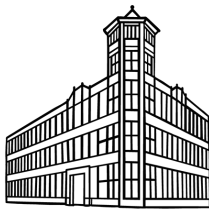
Herzlich willkommen bei Gastrobar de Timmerfabriek.

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 CASTROBAR

VOORGERECHTEN

15

(GESERVEERD MET BROOD)

Zeeuwse vissoep

*met gebakken vis, forelkuit
en zeebanaan*



Runder tataki

*Met crème van eigeel en nori, vinaigrette
van paprika en krokant van paprika
met ingelegde jalapeño*



Wijting

*Langzaam gegaard, met crème van winterpeen, olie van
waterkers, vinaigrette van mandarijn en
pompoenpitten praliné*



Gerookte eendenborst

*met crème van aardpeer, aardpeer krokant, vinaigrette van
geroosterde vanille en gedroogde pruim*

Scholffilet

*Licht gerookt, met creme van bloemkool, bloemkoolroosjes,
vinaigrette van Beurre Noisette en granaatappel
en geroosterde amandelen*

Cremeux van ui

*Met krokant van Parmezaan, gekonfijte zilveruitjes, olie van
limoenblad, poeder van tijm*



Rode biet

*Met gebrande grapefruit, vinaigrette
van Bockbier, tuinkersolie en
gepofte lijnzaad*



Extra Brood

*met olijfolie en boter
5,50*

VORSPEISEN

15

(MIT BROT SERVIERT)

Zeeuwse Fischsuppe

*mit gebratenem Fisch, Forellenkaviar
und Meeresbanane*

Rinder-Tataki

*Mit Eigelbcreme und Nori, Paprikavinaigrette
und knusprigem Paprika
mit eingelegter Jalapeño*

Wittling

*Langsam gegart, mit Creme aus Wintermöhre,
Brunnenkresseöl, Mandarinen-
vinaigrette und Kürbiskern-Praliné*

Geräucherte Entenbrust

*Mit Topinamburcreme, knusprigem Topinambur,
Vinaigrette aus gerösteter Vanille und getrockneter Pflaume*

Schollenfilet

*Leicht geräuchert, mit Blumenkohlcreme, Blumenkohlröschen,
Beurre-Noisette-Vinaigrette, Granatapfel
und gerösteten Mandeln*

Cremeux von Zwiebel

*Mit knusprigem Parmesan, konfierten Silberzwiebeln,
Limettenblätteröl und Thymiampulver*

Rote Bete

*Mit gebrannter Grapefruit,
Bockbier-Vinaigrette,
Gartenkresseöl und gepufftem Leinsamen*

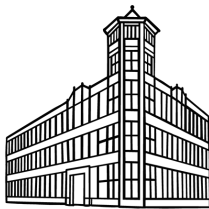
Extra brötkorb

*Mit Olivenöl und Butter
5,50*

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

Wild zwijn filet

*met creme van aardappel, schorseneren,
Duxelle en jus van rode wijn
en zwarte bessen*

Roodbaarsfilet

*Met risotto van parelgort, gesauteerde
venkel en saus van strandkrabben*

Parelhoenfilet

*Met pommes fondant, rode kool en saus
van parelhoen met donkere chocolade*

Schelvis filet

*met orecchiette, rucola, pangrattato
en peterselie*

Knolselderij

*Gegaard in olie van koffie, met gerookte
shiitake, tapenade van groene olijf en
pistache en saus van zuurkool*

Geglaceerde spruiten

*Met zoete aardappel, gember-dashi, furikake
van zwarte knoflook en
gepekeld spruitenblad*

Bijgerechten



Risotto van parelgort

6,5



Friet met mayonaise

6,5

Schorseneren met duxelle

6,5



Salade Rode biet
met vinaigrette van Bockbier

5,5



HAUPTGERICHTE

29,5

Wildschweinfilet

*Mit Kartoffelcreme, Schwarzwurzel,
Duxelles und Jus aus Rotwein und
schwarzen Johannisbeeren*

Rotbarschfilet

*Mit Graupenrisotto, sautiertem Fenchel
und Strandkrabben-Sauce*

Perlhuhnfilet

*Mit Pommes Fondant, Rotkohl und Perlhuhnsauce
mit dunkler Schokolade*

Schellfischfilet

*Mit Orecchiette, Rucola, Pangrattato
und Petersilie*

Knollensellerie

*In Kaffeeöl gegart, mit geräucherter Shiitake,
Tapenade aus grünen Oliven und Pistazien und
Sauerkrautsauce*

Glasierte Rosenkohl

*Mit Süßkartoffel, Ingwer-Dashi, Furikake
aus schwarzem Knoblauch
und eingelegtem Rosenkohlblatt*

Beilagen

Risotto aus Perlgraupen



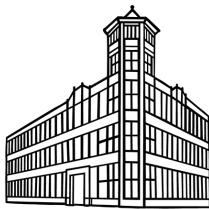
Pommes frites mit Mayonnaise



Schwarzwurzel mit Duxelles

Rote-Bete-Salat
mit Bockbier-Vinaigrette





DE TIMMERFABRIEK
HOTEL GASTROBAR

NAGERECHTEN

10

Kaas

*selectie van kazen
met een rozijnbroodje*

Speculoos

*Ijs van speculoos met stoofpeer, gel van yuzu en
chocolade crumble*



Grand Marnier

*Chantilly van Grand Marnier met luikse wafel,
vanille ijs met bloedsinaasappel, gekonfijte sinaasappelschil
en karamel van sinaasappel*



Sabayon van Stout bier

*Met ijs van zoethout, brownie met
gekarameliseerde walnoot en
vinaigrette van kweeper*

Sesam

*Mousse van sesam met koffie karamel,
ijs van koffie en miso, kumquat en
filokrokant met sesam*



DESSERTS

10

Käse

*Auswahl an Käsesorten
mit Rosinenbrötchen*

Speculoos

*Spekulatius-Eis mit geschmorter Birne, Yuzu-Gel
und Schokoladencrumble*

Grand Marnier

*Grand-Marnier-Chantilly mit Lütticher Waffel,
Vanilleeis mit Blutorange, kandierter Orangenschale
und Orangenkaramell*

Sabayon mit Stout-Bier

*Mit Süßholzeis, Brownie mit
karamellisierter
Walnuss und Quittenvinaigrette*

Sesam

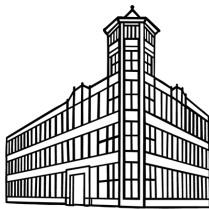
*Sesammousse mit Kaffee-Karamell,
Kaffee-Miso-Eis, Kumquat und
Filoteig-Krokant mit Sesam*

**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 C A S T R O B A R

VOOR DE KIDS TOT 12 JAAR

Voorgerechten

Tomatensoep	7,5
Gerookte zalm met crème van winterpeen, pompoenpitjes en mandarijnvinaigrette	9
Carpaccio, rucola, gepofte lijnzaad en vanille-vinaigrette	9

Hoofdgerechten

Stukje witvis met zoete aardappel en rode biet	13
Krokante kip met zoete aardappel en rode kool	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 en slagroom (aardbei/vanille)	6
Brownie met noten en speculoos ijs	7,5

FÜR DIE KINDER BIS 12 JAHRE

Vorspeisen

Tomatensuppe
Geräucherter Lachs mit Creme aus Winterkarotte, Kürbiskernen und Mandarinen-Vinaigrette
Carpaccio, Rucola, gepuffter Leinsamen und Vanille-Vinaigrette

Hauptgerichten

Stück Weißfisch mit Süßkartoffel und roter Bete
Knuspriges Hähnchen mit Süßkartoffel und Rotkohl
Nudeln mit Gemüse und Tomatensauce
Krokette ODER käseauflauf ODER Frikandel mit Pommes, Apfelsoße und salat

Nachspeisen

Überraschungsbecher mit 2 Kugeln Eis und Schlagsahne (Erdbeere/Vanille)
Brownie mit Nüssen und Spekulatiuseis

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