

**DE TIMMERFABRIEK**  
HOTEL GASTROBAR

## STARTERS 15

*served with bread*

### ZEELAND FISH SOUP

*pan-seared fish | trout roe |  
sea banana*

### GUINEA FOWL RILLETTES

*yoghurt–curry curd cheese | red meat radish |  
red endive | crispy mustard | mandarin*

### COCKLES AND RAZOR CLAMS

*fried in butter | lovage | lime zest | chives*

### BEEF CHUCK TARTARE

*parsnip cream | caper vierge |  
chive aioli*

### KINGFISH CEVICHE

*bergamot | endive | pearls of dill | sesame oil*

### GREEN ASPARAGUS

*burrata | pistachio | crispy chilli oil*

### HUMMUS

*roasted zucchini | frisée lettuce |  
green olives | roasted cherry tomatoes*

### EXTRA BREAD

*olive oil | butter*  
5,50

## ENTRÉES 15

*servi avec du pain*

### SOUPE DE POISSON DE ZÉLANDE

*poisson poêlé | œufs de truite |  
banane de mer*

### RILLETTES DE PINTADE

*crème yaourt–curry | radis red meat | trévisse rouge |  
moutarde croustillante | mandarine*

### COQUES ET COUTEAUX

*frit dans du beurre | livèche | zeste de citron vert*

### TARTARE DE PALERON DE BOEUF

*crème de panais | vierge de câpres |  
aioli à la ciboulette*

### CEVICHE DE KINGFISH

*bergamote | endive | perles d'aneth | huile de sésame*

### ASPERGES VERTES

*burrata | pistache | huile de piment croustillant*

### HOUMOUS

*courgette rôtie | frisée |  
olives vertes | tomates cerises rôties*

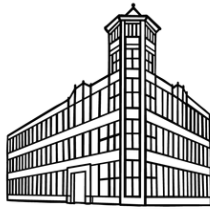
### PAIN SUPPLÉMENTAIRE

*huile d'olive | beurre*  
5,50

**Compose your own 3-course menu for €49,- p.p.**  
**Composez votre propre menu 3 services pour 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 GASTROBAR

## MAIN DISHES 29,5

### BRASVAR PORK TENDERLOIN

*burnt apple glaze | baby potatoes |  
green peas | mustard jus*

### SEA BASS FILLET

*potato mousseline | leek | dill oil |  
beurre blanc | cockles*

### DIAMOND-CUT BEEF STEAK

*pommes Anna | roasted carrots |  
Béarnaise sauce*

### PULPO

*potato spirelli | salsa verde |  
charred padrón peppers | soy beans*

### TURNIP 🍃

*baby potatoes | broad beans | black garlic jus*

### MISO BROTH 🍃🍃

*glazed daikon | udon noodles | snow peas |  
sugar snap peas | roasted peanuts | egg*

## SIDE DISHES

*fresh fries with mayonnaise 📍 6,5  
from a local potato farmer*

*pommes Anna 6,5*

*green salad 6,5*

*smoked carrot 5,5  
with Béarnaise sauce*

## PLATS PRINCIPAUX 29,5

### FILET DE PORC BRASVAR

*glaçage de pomme brûlée | grenailles |  
petits pois | jus à la moutarde*

### FILET DE BAR

*mousseline de pomme de terre | poireau |  
huile d'aneth | beurre blanc aux coques*

### STEAK DE BOEUF

*Pommes Anna | carottes rôties |  
sauce béarnaise*

### POULPE

*spirelli de pomme de terre | salsa verde |  
piments padrón grillés | fèves de soja*

### NAVET 🍃

*grenailles | fèves | jus d'ail noir*

### BOUILLON DE MISO 🍃🍃

*daikon glacé | nouilles udon | pois gourmands |  
sugar snaps | cacahuètes grillées \ oeuf*

## PLATS D'ACCOMPAGNEMENT

*pommes frites fraîches avec mayonnaise 📍 6,5  
du producteur de pommes de terre local*

*pommes Anna 6,5*

*salade verte 6,5*

*carotte fumée 5,5  
avec sauce béarnaise*



**DE TIMMERFABRIEK**  
HOTEL GASTROBAR

**DESSERTS 10**

**CHEESE**

*selection of cheeses | raisin bun*

**CHARRED PINEAPPLE** 🍃🍃

*pandan cake | rice pudding |  
coconut ice cream | coconut granola*

**WHITE CHOCOLATE CRÉMEUX**

*lemon sorbet | lemon curd | basil*

**RHUBARB & YOGHURT**

*meringue | almond crumble | honey ice cream*

**BASQUE BURNT CHEESECAKE**

*apple cream | Calvados caramel*

**DESSERTS 10**

**FROMAGE**

*sélection de fromages | petit pain aux raisins*

**ANANAS BRÛLÉ** 🍃🍃

*gâteau au pandan | riz au lait |  
glace coco | granola de coco*

**CRÉMEUX AU CHOCOLAT BLANC**

*lemon curd | basilic | sorbet citron*

**RHUBARBE & YAOURT**

*meringue | crumble d'amande | glace au miel*

**BASQUE BURNT CHEESECAKE**

*crème de pomme | caramel au Calvados*

**AFTER DINNER TIP 12,5**

*Stay a little longer and enjoy our Espresso  
Martini.*

*Prolongez le plaisir après le repas en  
savourant notre Espresso Martini.*

***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 GASTROBAR

## FOR THE KIDS

### STARTERS

<i>Tomato soup</i>	<b>7,5</b>
<i>Smoked salmon with frisée, cherry tomatoes and chive mayonnaise</i>	<b>9,5</b>
<i>Carpaccio with cherry tomatoes, Parmesan and chive mayonnaise</i>	<b>9,5</b>

### MAIN COURSES

<i>Sea bass fillet with baby potatoes and roasted carrots</i>	<b>14,5</b>
<i>Beef steak with baby potatoes and roasted carrots</i>	<b>14,5</b>
<i>Pasta with vegetables and tomato sauce</i>	<b>11,5</b>
<i>Croquette or cheese soufflé or frikandel with fries, applesauce and salad</i>	<b>9,5</b>

### DESSERTS

<i>Surprise cup with 2 scoops of ice cream (strawberry/vanilla) and whipped cream</i>	<b>6,-</b>
<i>Cheesecake with strawberry ice cream</i>	<b>8,-</b>

## POUR LES ENFANTS

### APÉRITIF

<i>Soupe à la tomate</i>	<b>7,5</b>
<i>Saumon fumé avec frisée tomates cerises et mayonnaise à la ciboulette</i>	<b>9,5</b>
<i>Carpaccio avec tomates cerises Parmesan   mayonnaise à la ciboulette</i>	<b>9,5</b>

### PLATS PRINCIPAUX

<i>Filet de bar avec grenailles et carottes rôties</i>	<b>14,5</b>
<i>Steak de bœuf avec grenailles et carottes rôties</i>	<b>14,5</b>
<i>Pâtes aux légumes et sauce tomate</i>	<b>11,5</b>
<i>Croquette ou soufflé au fromage ou frikandel avec frites, compote de pommes et salade</i>	<b>9,5</b>

### DESSERTS

<i>Coupe surprise avec 2 boules de glace (fraise/vanille) et chantilly</i>	<b>6,-</b>
<i>Cheesecake avec glace à la fraise</i>	<b>8,-</b>

**Put together your own 3-course children's menu for 22,5**  
**Composez votre propre menu enfant 3 services pour 22,5**