




**DE TIMMERFABRIEK**  
HOTEL GASTROBAR

## LUNCH

12:00 – 16:00

### SUPPE & BROT

**ZEELÄNDISCHE FISCHSUPPE**  12,5  
*Dillöl | Forellenkaviar | Meeresbanane*

**RAMEN-SUPPE**  13,5  
*Zuckerschoten | Udon-Nudeln | gerösteten Erdnüssen | Ei*

**HERZMUSCHELN & SCHWERTMUSCHELN**  14,5  
*In Butter gebraten | Liebstöckel | Briochebrot*

**BRÖTCHEN PERLUHN-RILETTE** 14,5  
*Mesclun | knusprigem Senf | Mandarinen-Vinaigrette*

**BRÖTCHEN PULPO** 14,5  
*Salsa Verde | Mesclun | geröstete Padrón-Paprikas*

**BRÖTCHEN HUMMUS**  14,5  
*gerösteter Zucchini | grünen Oliven | Cherrytomaten*

**STRAMMER MAX** 12,5  
*Schinken und/oder Käse*

### SALATE

**SALAT MIT GRÜNEM SPARGEL**  15,5  
*Burrata | Pistazien | Crispy-Chili-Öl*


**SALAT MIT SUKADE-TATAR** 15,5  
*Kapern-Vierge | Chicorée | Red-Meat-Radieschen*

**KINGFISH-SALAT**  17,-  
*Schnittlauchmayonnaise | süß-sauer eingelegtem Gemüse | Sesamöl*

### NACHSPEISE

**BASQUE BURNT CHEESECAKE** 8,5  
*Apfelcreme | Calvados-Karamell*

**KÄSE** 10,-  
*Käseauswahl | Rosinenbrot*

 Zeeländisches Regionalprodukt

 Vegetarisch

 Vegan