

**DE TIMMERFABRIEK**  
HOTEL GASTROBAR

## VOORGERECHTEN 15

*geserveerd met brood*

### ZEEUWSE VISSOEP

*gebakken vis | forelkuit | zeebanaan*

### RILETTE VAN PARELHOEN

*yoghurt-kerrie hangop | redmeat radijs | roodlof | krokante mosterd | mandarijn*

### TARTAAR VAN LANGZAAM GEGAARDE SUCADE

*crème van pastinaak | vierge van kappertjes | aioli van bieslook*

### KOKKELS EN MESHEFT

*gebakken in boter | lavas | limoenzest | brioche | bieslook*

### KINGFISH CEVICHE

*bergamot | parels van dille | witlof | sesamolie*

### GROENE ASPERGES

*burrata | pistache | olie van crispy chilli*

### HUMMUS

*geroosterde courgette | frisée | groene olijven | geroosterde cherry tomaatjes*

### EXTRA BROOD

*olijfolie en boter*  
5,50

## VORSPEISEN 15

*mit bröt serviert*

### ZEELÄNDISCHE FISCHSUPPE

*gebratenem Fisch | Forellenkaviar | Meeresbanane*

### PERLHUHN-RILLETES

*Joghurt-Curry schnüffeln | Red-Meat-Radieschen | roter Chicorée | knuspriger Senf | Mandarine*

### TARTAR AUS LANGSAM GEGARTEM SUCADE

*Pastinakencreme | Kapern-Vierge | Schnittlauch-aioli*

### HERZMUSCHELN UND SCHWERTMUSCHELN

*in Knoblauchbutter gebraten | Liebstöckel | Limettenzeste | Brioche | Schnittlauch*

### KINGFISH CEVICHE

*Bergamotte | Chicorée | Dillperlen | Sesamöl*

### GRÜNER SPARGEL

*Burrata | Pistazien | Crispy-Chili-Öl*

### HUMMUS

*geröstete Zucchini | Frisée | grüne Oliven | geröstete Kirschtomaten*

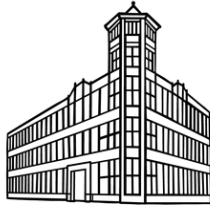
### EXTRA BRÖT

*Olivenöl und Butter*  
5,50

**Stel zelf uw 3-gangenmenu samen voor 49,- p.p.  
Stellen Sie sich Ihr eigenes 3-Gänge-Menü für 49,- p.p. zusammen.**

*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 berucksichtigen kann.*



**DE TIMMERFABRIEK**  
HOTEL GASTROBAR

## HOOFDGERECHTEN 29,5

### BRASVAR VARKENSFILET

*lak van gebrande appel | krielaardappeltjes |  
doperwten | mosterdjus*

### DIAMANTHAAS

*pommes Anna | geroosterde wortels |  
bearnaisesaus*

### ZEEBAARSFILET

*aardappelmousseline | prei | dille-olie |  
beurre blanc | kokkels*

### PULPO

*aardappel spirelli | salsa verde |  
gebrande Padrónpepers | sojabonen*


### BOUILLON VAN MISO

*geglaceerde daikon | udon noodles | ei |  
peultjes | sugarsnaps | geroosterde pinda's*

### MEIRAAP

*krielaardappeltjes | tuinbonen |  
jus van zwarte knoflook*

## BIJGERECHTEN

*verse friet met mayonaise  6,5  
van de lokale aardappelboer*

*pommes Anna 6,5*

*groene salade 5,5*

*gerookte wortel met 6,5  
bearnaisesaus*

## HAUPTGERICHTE 29,5

### BRASVAR-SCHWEINEFILET

*Lack von gebranntem Apfel | Drillingkartoffeln |  
Erbsen | Senfjus*

### RINDERSTEAK

*Pommes Anna | geröstete Karotten |  
Béarnaisesauce*

### WOLFSBARSCHFILET

*Kartoffelmousseline | Lauch | Dillöl |  
Beurre Blanc | Herzmuscheln*

### PULPO

*Kartoffel-Spirelli | Salsa Verde |  
geröstete Padrón-Paprika | Sojabohnen*


### MISO-BOUILLON

*glasierter Daikon | Udon-Nudeln | Zuckerschoten |  
Zuckererbsen | geröstete Erdnüsse | Ei*

### MAIRÜBE

*Drillingkartoffeln | dicke Bohnen |  
Jus von schwarzem Knoblauch*

## BEILAGEN

*Frische Pommes mit Mayonnaise  6,5  
von einem regionalen Kartoffelbauern*

*pommes Anna 6,5*

*Grüner Salat 5,5*

*geräucherte Karotte 6,5  
mit Béarnaisesauce*



**DE TIMMERFABRIEK**  
HOTEL GASTROBAR

## NAGERECHTEN 10

### KAAS

*selectie van kazen |  
rozijnbroodje*

### PANDAN CAKE 🌿🌿

*gebrande ananas | kokos-ijs |  
rijstepap | kokos granola*

### CRÈMEUX VAN WITTE CHOCOLADE

*citroensorbet | lemon curd | basilicum*

### RABARBER & JOGHURT

*ijs van honing | meringue | amandelcrumble*

### BASQUE BURNT CHEESECAKE

*appelcrème | Calvadoskaramel |  
ijs van amandelen*

## NACHSPEISEN 10

### KÄSE

*Auswahl an Käsesorten |  
Rosinenbrötchen*

### PANDAN-KUCHEN 🌿🌿

*gegrillte Ananas | Kokoseis |  
Milchreis | Kokosgranol*

### WEIBE SCHOKOLADEN-CRÈMEUX

*Zitronensorbet | Lemon Curd | Basilikum*

### RHABARBER & JOGHURT

*Honigeis | Meringue | Mandel-Crumble*

### BASQUE BURNT CHEESECAKE

*Apfelcreme | Calvadoskaramell |  
Mandeleis*

## AFTER DINNER TIP 12,5

*Blijf lekker natafelen onder het genot van  
onze Espresso Martini.*

*Bleiben Sie noch gemütlich sitzen und  
genießen Sie dabei unseren Espresso Martini.*

**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 GASTROBAR

## VOOR DE KIDS

### VOORGERECHTEN

<i>Tomatensoep</i>	<b>7,5</b>
<i>Gerookte zalm met frisée, cherrytomaten en bieslookmayonaise</i>	<b>9,5</b>
<i>Carpaccio met cherrytomaten, Parmezaanse kaas en bieslookmayonaise</i>	<b>9,5</b>

### HOOFDGERECHTEN

<i>Zeebaarsfilet met krieltjes en geroosterde wortels</i>	<b>14,5</b>
<i>Biefstuk met krieltjes en geroosterde wortels</i>	<b>14,5</b>
<i>Pasta met groente en tomatensaus</i>	<b>11,5</b>
<i>Kroket of kaassoufflé of frikandel met friet, appelmoes en salade</i>	<b>9,5</b>

### DESSERTS

<i>Surprise beker met 2 bolletjes ijs en slagroom (aardbei/vanille)</i>	<b>6,-</b>
<i>Cheesecake met aardbeien ijs</i>	<b>8,-</b>

## FÜR DIE KINDER

### VORSPEISEN

<i>Tomatensuppe</i>	<b>7,5</b>
<i>Geräucherter Lachs mit Friséesalat, Cherrytomaten und Schnittlauchmayonaise</i>	<b>9,5</b>
<i>Carpaccio mit Cherrytomaten, Parmesan und Schnittlauchmayonaise</i>	<b>9,5</b>

### HAUPTGERICHTEN

<i>Seebarschfilet mit Drillingkartoffeln und gerösteten Karotten</i>	<b>14,5</b>
<i>Rindersteak mit Drillingkartoffeln und gerösteten Karotten</i>	<b>14,5</b>
<i>Nudeln mit Gemüse und Tomatensauce</i>	<b>11,5</b>
<i>Krokette oder käseauflauf oder Frikandel mit Pommes, Apfeloße und salat</i>	<b>9,5</b>

### NACHSPEISEN

<i>Überraschungsbecher mit 2 Kugeln Eis und Schlagsahne (Erdbeere/Vanille)</i>	<b>6,-</b>
<i>Cheesecake mit Erdbeereis</i>	<b>8,-</b>

**Stel zelf uw 3-gangen kindermenu samen voor 22,5  
Stellen Sie sich Ihr eigenes 3-Gänge-Kindermenü für 22,5 zusammen.**