

# Dinerkaart [vanaf 17 uur]

## Voorgerechten

Wortel-gember-kokossoep ✓ 8.50  
*met korianderroom, cashewnoten en naanbrood*

Salade met seizoensgroenten en kruiden van de Pluktuin ✓ 9.50  
*Met parelgort, gegrilde groenten en groene kruidendressing*

Garnalencocktail Wad Anderz met Oosterse twist 14.50  
*Waddengarnalen van "Solt", Romeinse sla, wakame, radijs, ingelegde gember, rettich en wasabi-mayonaise; geserveerd met briochetoast*  
#Wijntip! Salento bianco, Poggio del Sole; glas 5.50

Bisque van Waddengarnalen 14.50  
*Gebonden schaaldierensoep met kokkels, zeekraal en crème fraîche  
Geserveerd met briochetoast en rouille*  
#Wijntip! Civitas Pecorino Lunaria, Demeter; glas 5.50

Ham en meloen Wad Anderz 14.50  
*Gedroogde ham, Charentais meloen en Limburgse buffelmozzarella met frambozen-vinaigrette, zongedroogde tomaat en cashewnoten*  
#Wijntip! Papparuda Rosé, Cabernet - Feteasca Neagra; glas 4.50

## Kindergerechten [lunch & diner]

Naar keuze: mini loempia's ✓, garnalenkroketjes, kipfingerz of kroket  
*Geserveerd met dikke frieten, mayonaise, appelmoes, komkommer en tomaat*

Pasta met tomatensaus en kaas

Boerderijs en Tiny Tony's Chocolonely 3.00

*Handijsje vanille, aardbei, peer of chocolade met Tiny Tony, uitkiezen bij de bar*

## Chefz Menu

3 gangen 38.50 / vegetarisch 34.50

*Keuze uit:*

Wortel-gember-kokossoep ✓ of Garnalენbisque

~

Pasta al limone ✓ of Scholfilet of Sukade steak

~

Gegratineerde sabayon met zomerfruit

~

U kunt het menu uitbreiden met een kaasplank à 7.50

#Wijntip! Bijpassende wijnen à 5.50 per glas

## Hoofdgerechten

Pasta al limone ✓ 19.50  
*Pasta linguine met oesterzwammen van de Pluktuin in romige citroensaus*

#Wijntip! Papparuda Pinot Noir, Recas Roemenië; glas 4.50

Pasta Waddenkokkels 22.50  
*Pasta linguine met gestoofde Waddenkokkels, rode peper, knoflook en tomaat*  
#Wijntip! Picpoul de Pinet, Domaines Félines; glas 5.50

Vispastei 23.00  
*Pastei gevuld met stoof van Noordzeervis en Waddengarnalen in saffraan-witte wijnsaus, en puree van aardappel met seizoensgroenten en salade*  
#Wijntip! Salento bianco, Poggio del Sole; glas 5.50

Gebakken scholfilet 24.50  
*In roomboter gebakken scholfilet met krielaardappel, seizoensgroenten en Vadouvan Hollandaisesaus*  
#Wijntip! Burgàns Albariño, Martin Codax; glas 5.50

Steak van rundersukade 24.50  
*Gesplitste sukade van Frieslander rund met een zomerse stampot, geroosterde groenten, spekjes en rode wijnsaus*  
#Wijntip! Brindisi Reserve, Corto Ottone; glas 5.50

## Nagerechten

Gegratineerde sabayon met zomerfruit 9.50  
#Wijntip! Tokaj-Hétszölő Late Harvest; glas 7.00

Crème brûlée suikerbrood  
*Crème brûlée met suikerbrood van bakkerij Donders, met mandarijn sorbetijs en kletskep*  
#Wijntip! Muscat de Frontignan, Passeur de Soleil; glas 7.00

Sticky date ✓  
*Dadelcake met karamel, gebrande sinaasappel en vanille-ijs*

Pecan pralinétaart  
*Met sinaasappelroom en vanille-ijs*  
#Wijntip! Banyuls Traditionnel, Cave Abbe Rous; glas 7.00

Kaasplank 14.50  
*Vier kazen, compote, noten en kletzenbrood*  
#Wijntip! Pedro Ximénez, Hechizo; glas 7.00

*Heeft u een allergie of dieetwensen?*

*Meld het ons en wij bespreken graag de mogelijkheden!*

*Wij serveren dagelijks ontbijt tussen 8-10 [reserveren is gewenst]*



www.wadanderz.nl