

# Lunch- & dagkaart

Lunch [van 12 - 15 uur]

## Piadina's - Italiaans platbrood van de grill

Met tomaat, Limburgse buffelmozzarella en pesto

Met tomaat, rauwe ham, Limburgse buffelmozzarella en pesto

## Soepen

Wortel-gember-kokossoep ✓

Met korianderroom, cashewnoten en naanbrood

Bisque van Waddengarnalen

Met Waddenkokkels, Solt garnalen, zeekraal, crème fraîche

Geserveerd met briochetoast en rouille

! **Wijntip!** Civitas Pecorino Lunaria, Demeter; glas 5.50

## Rustieke meergranen speltbol belegd met...

Belegen kaas Van Schier

Met honing-zeekraal mosterd, notensla, pitten en zaden

Gemarineerde tempeh ✓

Met avocado, komkommer, kiemen en tomatenmayonaise

Gerookte makreelsalade

Met paprika, rode ui, augurk en zeekraal

Gerookte runder rib-eye

Met zilte tapenade, notensla, pitten en zaden

Twee kroketten van Bourgondiër

Met Donders meergranen kloosterbrood, salade, roomboter en Marne mosterd

## Bij de Borrel

Kalamata olijven met pit! ✓

Notenmix gekruid en gebrand bij Van Schier ✓

Portie belegen kaas Van Schier met honing-zeekraal mosterd

Portie Fryske 'droege woarst' van slager Menno Hoektra uit Anjum

Bitterballen van Bourgondiër met Groninger Marne mosterd [8 stuks]

Hollandse mini garnalenkroketten met citroenmayonaise [6 stuks]

Wakame loempia's met sweet chili saus [8 stuks] ✓

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]

Dagkaart [lunch & diner]

## Lekker vooraf of om te delen...

Broodplankje ✓

Meergranen speltbrood met zilte tapenade en aioli

Gambas al ajillo

Grote garnalen in knoflookolie met chilipeper en peterselie; geserveerd met brood

Garnalencocktail met Oosterse twist

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

Waddenkokkels [300 gram]

Gestoofd in witte wijn met knoflook en zeekraal; geserveerd met briochetoast en rouille

! **Wijntip!** Picpoul de Pinet, Domaines Félines; glas 5.50

Kaasplank met vier kazen, compote, noten en kletzenbrood

Fryske charcuterie van slagerij Menno Hoekstra met olijven en cornichons

Wad Anderz borrelplank

Een samengestelde borrelplank van de chef [ook vegetarisch of vegan mogelijk]

## Maaltijdgerechten

Maaltijdsalade met seizoensgroenten van de Pluktuin ✓

Gemengde salade met parelgort, diverse groenten en groene kruidendressing

The Dutch Weed burger ✓

Weed bun met zeeburger, Romeinse sla, remouladesaus, tomaat, augurk, rode ui en zeekraal; geserveerd met dikke frieten en salade

Wad Anderz burger

Briochebun met burger van Fries weiderund, bacon, Cheddar, Romeinse sla, burgersaus, tomaat, augurk en rode ui; geserveerd met dikke frieten en salade

! **Biertip!** Brouwdok, Ype Indan Pale Ale; fles 5.75

Fish & chipz

Krokant gebakken kabeljauwfilet, remouladesaus, dikke frieten, mayonaise en salade

! **Biertip!** Brouwdok, Wad Weizen; glas 4.50

Zeeuwse mosselen

Gestoofd in witte wijn; geserveerd met cocktail- en remouladesaus salade en naar keuze brood of dikke frieten

! **Wijntip!** Picpoul de Pinet, Domaines Félines; glas 5.50



Wad  
Anderz  
www.wadanderz.nl