

Menu

Lunch (12.30 - 15.30 uur)

Piadinia's - Italiaans platbrood van de grill

Met Hollandse buffelmozzarella, zongedroogde tomaat, notensla en pesto 8.50
Met Waddenham, Hollandse buffelmozzarella, tomaat, notensla en pesto 9.50

Pain de Mer - Zeeuws natuurdesembrood met...

Gepofte knolselderij en oesterzwammen van de Pluktuin ✓ 8.50
met Ras el Hanout humus en dukkah specerijenmix

Mild belegen kaas Van Schier 8.50
Wildpluk kaas met Waddenkruiden, duindoorn en zeegroenten, met honing-zeekraalmosterd, notensla, pitten en zaden

Gerookte makreelsalade 9.50
met paprika, kappertjes, rode ui, augurk en zeekraal

Gerookte runder rib-eye van slagerij Menno Hoekstra 9.50
met zilte tapenade, notensla, pitten en zaden

Twee kroketten; rundvlees of vegetarisch 11.50
met Donders meergranen vloerbrood, roomboter, salade en Marne mosterd

Soepen (lunch & diner)

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

Bisque van Waddengarnalen 14.50
gebonden-soep van Saltmen garnalen met crème fraîche, zeekraal briochetoast en rouille
#Wijntip! Civitas Pecorino Lunaria, Demeter; glas 5.75

Gebak uit eigen keuken

Carrotcake ✓ 4.50
Ganache pure chocoladetaart
Lemon meringue tartelette
Susan's appel-kruimeltaart (slagroom +0.50)

✓ Veganistisch gerecht

Heeft u een allergie of dieetwens?

Meld het ons en wij bespreken graag de mogelijkheden!

Dagkaart (lunch & diner)

Bij de borrel

Kalamata olijven met pit! ✓ 4.50
Portie mild belegen kaas Van Schier met honing-zeekraalmosterd 5.50
Portie Fryske droege woarst van slagerij Menno Hoekstra 5.50
Notenmix Jakarta gebrand bij Van Schier ✓ 7.00
Wakame loempia's met zoete chilisaus (8 stuks) ✓ 9.00
Bitterballen met Groninger Marne mosterd (8 stuks) 9.00
Mini garnalenkroketjes met citroenmayonaise (6 stuks) 9.50

Lekker vooraf of om te delen...

Broodplankje (optioneel ✓) 8.50
Pain de Mer - Zeeuws desembrood met saffraan-sinaasappel-, ansjovis- en zeewierboter

Gegratineerde Noordzee scheermessen 12.50
met broodkruim, Parmesan, groene kruiden, boter en knoflook
#Wijntip! Civitas Pecorino Lunaria, Demeter; glas 5.75

Garnalencocktail Wad Anderz met Oosterse twist 14.50
Saltmen Waddengarnalen, Romeinse sla, wakame, radijs, ingelegde gember, sesam rettich en wasabi-mayonaise. Geserveerd met briochetoast
#Wijntip! Salento bianco, Poggio del Sole; glas 5.75

Kaasplank Van Schier 14.50
vier kazen uit het Van Schier assortiment, met compote, noten en kletzenbrood
#Wijntip! Pedro Ximénez Hechizo; glas 7.00

Wad Anderz borrelplank (optioneel ✓) 17.50
een samengestelde borrelplank van de chef voor twee personen
#Biertip! Gulpener, Oertarwe Blond Bio; tap 5.00

Kindergerechten

Naar keuze; mini loempia's ✓ | garnalenkroketjes | kipfingerz of kroket 9.50
geserveerd met dikke frieten, mayonaise, appelmoes, komkommer en tomaat

Pasta met tomatensaus en kaas

Boerderijs & Tiny Tony's 3.00
handijs vanille, aardbei, peer of chocolade met Tiny Tony Chocology



www.wadanderz.nl

Menu


Dagkaart (lunch & diner)


Maaltijdgerechten

- Maaltijdsalade met Oosterse twist (optioneel ) 17.50
gemengde salade met noedels, groenten van de Pluktuin, mango, pepers, koriander, sesam, shii-take, oesterzwammen en gemarineerde grote garnalen
Wijntip! Salento bianco, Poggio del Sole; glas 5.75
- The Dutch Weed burger  17.50
weed bun met zeewierburger, Romeinse sla, remouladesaus, tomaat, augurk, rode ui en zeekraal. Geserveerd met dikke frieten, vegan mayonaise en salade
Wijntip! Civitas Pecorino Lunaria, Demeter; glas 5.75
- Wad Anderz burger 18.50
brioche bun met burger van Fries weiderund, bacon, Cheddar, Romeinse sla, burgersaus, tomaat, augurk en rode ui. Geserveerd met dikke frieten, mayonaise en salade
Biertip! Brouwdok, Ype Indian Pale Ale; fles 5.75
- Fish & chipz 18.50
krokant gebakken Noordzee visfilet, remouladesaus, dikke frieten, mayonaise en salade
Biertip! Brouwdok, Wad Weizen; glas 4.50



Diner (vanaf 17.00 uur)

Voorgerechten

- Zeewiersalade met gemarineerde paddenstoelen  11.50
gemengde salade met wakame, sojabonen, sesam, shii-take en oesterzwammen van de Pluktuin met gember-sojadressing
- Garnalencocktail Wad Anderz met Oosterse twist 14.50
Soltmen Waddengarnalen, Romeinse sla, wakame, radijs, ingelegde gember, rettich en wasabi-mayonaise. Geserveerd met briochetoast
Wijntip! Salento bianco, Poggio del Sole; glas 5.75
- Tataki van Fries weiderund 13.50
met wasabi-mayonaise, zoetzure tomaat, radijs en lente-ui
Wijntip! Schlumberger Pinot Gris, Alsace; glas 6.75

 **Veganistisch gerecht**
Heeft u een allergie of dieetwens?
Meld het ons en wij bespreken graag de mogelijkheden!

Hoofdgerechten

- Gele curry en geroosterde bloemkool  19.50
met zoete aardappel, groenten van de Pluktuin, cashew, lente-ui en naanbrood
Wijntip! Ferrandière Grand Blanc, Domaine Paul Mas; glas 5.75
- Aubergine met miso glazuur  19.50
geserveerd met korianderrijst en zeewiersalade met gember-sojadressing
Wijntip! Salento bianco, Poggio del Sole; glas 5.75
- Hollandse asperges 23.00
met ham van Bio Gaasterlander kruidenvarken, krielaardappel, ei en Bearnaisesaus
Wijntip! Durnberg Gruner Veltliner, Falkenstein; glas 5.75
- Noordzeevisfilet 24.50
op de huid gebakken vis het seizoen met saffraan-risotto, zeewier-hollandaisesaus, gepofte tomaat en kaas kletskep
Wijntip! Burgàns Albariño, Martín Codax; glas 5.75
- Gestoomde heilbot 24.50
met papardelle in spinazieroomsaus, Parmezaans schuim en Soltmen Waddengarnalen
Wijntip! Civitas Pecorino Lunaria, Demeter; glas 5.75
- Flat iron steak 24.50
steak van gesplitste rundersukade uit de regio met Bearnaisesaus, dikke friet en salade
Wijntip! Pinot Noir Reserve, Radacini Moldavië; glas 5.75

Nagerechten

- Schier-I-miss-U 9.50
luchtige biscuit met Schiermoncello, mascarpone, lemoncurd, merengue en verse aardbeien
Tip! Schiermoncello, eilander limoncello met duindoorn; glas 5.00
- Sorbet Wad Anderz (optioneel )
drie verschillende smaken vruchtensorbetijs met vers fruit uit het seizoen en slagroom
Wijntip! Tokaj-Hétszölő Late Harvest; glas 7.00
- Ganache pure chocoladetaart
met frambozen, witte chocolademousse en kletskep
Wijntip! Banyuls Traditionnel, Cave Abbe Rous; glas 7.00
- Kaasplank Van Schier 14.50
vier kazen uit het Van Schier assortiment, met compote, noten en kletzenbrood
Wijntip! Pedro Ximénez Hechizo glas; 7.00

