

# 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 ✓ met Ras el Hanout humus en dukkah specerijenmix 8.50
- 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 ✓ met korianderroom, cashewnoten en naanbrood 8.50
- 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 9.50  
*met broodkruim, Parmesan, groene kruiden, boter en knoflook*  
#Wijntip! Civitas Pecorino Lunaria, Demeter; glas 5.75
- Garnalencocktail Wad Anderz met Oosterse twist 14.50  
*Soltmen 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 <sup>✓</sup>) 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 <sup>✓</sup> 17.50  
*weed bun met zeewierburger, Romeinse sla, remouladesaus, tomaat, augurk, rode ui en zee kraal. 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 <sup>✓</sup> 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

<sup>✓</sup> Veganistisch gerecht  
Heeft u een allergie of dieetwens?  
Meld het ons en wij bespreken graag de mogelijkheden!

### Hoofdgerechten

- Gele curry en geroosterde bloemkool <sup>✓</sup> 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 <sup>✓</sup> 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 van het seizoen met saffraan-risotto, zeewier-hollandaisesaus, gepofte tomaat en kaas klets kop*  
**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 <sup>✓</sup>)  
*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 klets kop*  
**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

