

# Menu

Lunch (12.30 - 15.30 uur)

## Piadina'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

## Meergranen speltbol 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*

Garnalenkroket

Amelander Wad'n garnalenkroket op brioche brood met ijsbergsla en cocktailsaus 9.50

Twee Amelander Wad'n kroketten; rundvlees of oesterzwam ✓ 12.50

*met Donders meergranen brood, 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 Soltmen garnalen met crème fraîche, zeekraal, briochetoast en rouille*

**Wijntip!** Civitas Pecorino Lunaria, Demeter; glas 5.75

## Gebak uit eigen keuken

Carrotcake ✓

Ganache pure chocoladetaart

Lemon meringue tartelette

Susan's appel-kruimeltaart (slagroom +0.50)

✓ *Veganistisch gerecht*

*Heeft u een allergie of dieetwens? 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

Amelander Wad'n rundvlees of oesterzwambitterballen ✓ (8 stuks) 9.00

Amelander Wad'n 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*

Oesters (3 stuks) 11

*met verschillende toppings: Ponzu Yuzu, rode wijn-sjalot en gember-wakame-wasabi*

**Wijntip!** Prosecco Decordi BIO; Picollo 8.50

Portie Waddenkokkels (300 gram) 14.50

*gestoofd in witte wijn met knoflook en zeekraal; geserveerd met briochetoast en rouille*

**Wijntip!** Picpoul de Pinet, Domaines Félines; 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 Wad'n kroket 9.50

*geserveerd met dikke frieten, mayonaise, appelmoes, komkommer en tomaat*

Pasta met tomatensaus en kaas

Boerderijs & Tiny Tony's v.a. 2.75

*handijs vanille, aardbei, peer of chocolade met Tiny Tony Choclonely*



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 19  
*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 19  
*krokant gebakken Noordzeevisfilet, remouladesaus, dikke frieten, mayonaise en salade*  
 **Biertip!** Brouwdok, Wad Weizen; glas 4.75
- Zeeuwse mosselen 26  
*gestoofd in Wad Weizen bier; geserveerd met brood of dikke frieten, sauzen en salade*  
 **Wijntip!** Picpoul de Pinet, Domaines Félines; glas 5.75

## Diner (vanaf 17.00 uur)

### Voorgerechten

- Zeewiersalade met gemarineerde paddenstoelen  11  
*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, sesam rettich en wasabi-mayonaise; geserveerd met briochetost*  
 **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? Wij bespreken graag de mogelijkheden!

### Hoofdgerechten

- Gele curry en geroosterde bloemkool  21  
*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  21  
*geserveerd met korianderrijst en zeewiersalade met gember-sojadressing*  
 **Wijntip!** Salento bianco, Poggio del Sole; glas 5.75
- Viscurry met Noordzeevis en mosselen 25  
*met venkel en groenten van de Pluktuin; geserveerd met basmatirijst*  
 **Wijntip!** Durnberg Gruner Veltliner, Falkenstein; glas 5.75
- Noordzeevisfilet 26  
*op de huid gebakken vis van het seizoen met saffraan-risotto, zeewier-hollandaisesaus gepofte tomaat en kaas kletskep*  
 **Wijntip!** Burgàns Albariño, Martin Codax; glas 5.75
- Gestoomde heilbotfilet 26  
*met papardelle in spinazieroomsaus, Parmezaanschuim en Soltmen Waddengarnalen*  
 **Wijntip!** Civitas Pecorino Lunaria, Demeter; glas 5.75
- Flat iron steak 26  
*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  
*luchtige biscuit met Schiermoncello, mascarpone, lemoncurd, merengue en verse aardbeien*  
 **Tip!** Schiermoncello, eilander Imoncello met duindoorn; glas 5.00
- Zomerfruit met sabayon 7.00  
*fruit van het seizoen met een luchtige, koude sabayon van room en Marsala*  
 **Wijntip!** Muscat de Rivesaltes; glas 7.00
- Sorbet Wad Anderz (optioneel ) 7.00  
*drie verschillende smaken vruchtensorbetijs met vers fruit uit het seizoen en slagroom*  
 **Wijntip!** Tokaj-Hétszölő Late Harvest; glas 7.00
- Pure chocoladetaart 7.00  
*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

