

LUNCH

ALLERGIE OF DIEETWENSEN?
DE KOK KOMT GRAAG MET U OVERLEGGEN.

HERFST / WINTER BBQ

Elke vrijdag en zaterdag vanaf 19 uur tot 21 uur. 35,00
Met als dessert ijsbollen uit onze ijsfiets.

HERFST / WINTER HIGH TEA

Elke zondag vanaf 14 uur tot 16 uur. 32,50
Minimaal 1 dag van te voren reserveren

CROQUE'S

Wit of bruin boerenbrood

Croque ham kaas	7,50
Croque Hawaï ham kaas ananas	8,50
Croque ham kaas champignon	9,50
Croque Grebbelounge ham kaas gebakken ei spek	10,50
Croque Madame ham kaas gebakken ei	9,50

SOEPEN

Geserveerd met bruin / wit stokbrood

Franse uiensoep	8,00
Tomatensoep	8,00
Seizoen soep	8,00

KROKETTEN

2 stuks; keuze uit wit of bruin boerenbrood (combinatie niet mogelijk)

Rundvleeskroket	12,00
Kaaskroket	14,00
Garnalenkroket	16,00
Groentekroket	14,00

LUNCH

EIERGERECHTEN

3 eieren; keuze uit wit of bruin boerenbrood

Uitsmijter naturel	11,50
Uitsmijter ham of kaas	12,50
Uitsmijter ham en kaas	13,50
Uitsmijter spek	12,50
Uitsmijter Grebbeloung spek ham kaas champignons	14,50
Omelet naturel	12,50
Omelet ham of kaas	13,50
Omelet ham en kaas	14,50
Omelet spek	13,50
Omelet Grebbeloung spek ham kaas champignons	15,50

BROODJES

Keuze uit wit of bruin boerenbrood / wit of bruin stokbrood / briochebol

Enkelvoudig jong belegen kaas of oude kaas of boerenachterham	7,50
Combine jong belegen kaas boerenachterham	8,50
Gezond jong belegen kaas boerenachterham komkommer tomaat gekookt eitje	11,75
Carpaccio carpaccio rucola balsamicodressing Parmezaanse kaas pijnboompitten	14,75
Zalm gerookte zalm kruidenroomkaas sla rode uien kappertjes	15,75
Vissersgenot gerookte zalm makreel gebakken witvis met knoflook-bieslookmayonaise	16,75
Hete kip hete stukjes kip chilimayonaise bieslook rode uienringen	14,75
Baba ganoush gepofte aubergine met olijfolie sla kruidendressing 	13,75
Brie tomaat walnoten zoete balsamico honing 	13,75

LUNCH TOPPERS

Keuze uit wit of bruin boerenbrood / wit of bruin stokbrood / briochebol

Rondje Grebbelinie 1 broodje huzarensalade 1 broodje kroket naar keuze soep naar keuze	13,50
Gehaktbal uit de jus oma's recept met brood en sla garnituur	15,50

LUNCH

LUNCH PLATES

Geserveerd met sla, garnituur en friet

Saté van kippendijen saté met atjar kroepoek satésaus	22,50
Spareribs gemarineerde spareribs	24,50
Biefstuk runderbiefstuk brood jus	25,50
Gambaspies met chilimayonaise	25,50

BURGERS

Geserveerd op briochebol met friet

Grebbeburger gemaakt van 100% rundvlees uienringen cheddar spek burgersaus	19,50
Vegaburger truffelmayonaise Parmezaanse kaas sla ui 🌿	19,50
Visburger remoulade sla ui tomaat	19,50
Kipburger mosterd mayonaise augurken rode ui sla	19,50

SALADES

Keuze uit wit of bruin boerenbrood

Hete kip kerriemayonaise gepekeld rode ui	17,00
Carpaccio Parmezaanse kaas pijnboompitten huisgemaakte balsamicodressing	17,00
Brie honing balsamicostroop walnoten 🌿	17,00
Gerookte zalm bosui rode ui knoflook-bieslookmayonaise	18,00
Salade vissersgenot gerookte zalm makreel gebakken witvis knoflook-bieslookmayonaise	19,00
Eendenborst sinaasappel salade van bleekselderij	18,00

KIDS

Pasta bolognese	12,50
Friet met snack	11,50
Spareribs met friet	15,50
Saté met friet	15,50
Gehaktbal met friet	15,50
Gebakken vis met friet	15,50

HERFST / WINTER BBQ

Elke vrijdag en zaterdag vanaf 19 uur tot 21 uur. 35,00
Met als dessert ijsbollen uit onze ijsfiets.

HERFST / WINTER HIGH TEA

Elke zondag vanaf 14 uur tot 16 uur. 32,50
Minimaal 1 dag van te voren reserveren

3-GANGEN
MENU

37,50

VOORGERECHTEN

Franse uiensoep Provencaalse kruiden witte ui tomaat	8,00
Tomatensoep verse tomaten knoflook bourgondische kruiden 🌿	8,00
Seizoen soep soep van de chef wekelijks wisselend	8,00
Carpaccio Parmezaanse kaas pijnboompitten huisgemaakte balsamicodressing	14,00
Gamba piri piri chilimayonaise sla garnituur friet	15,50
Gegrilde courgette geitenkaas honing walnoten 🌿	12,50
Makreelsalade roodlofblaadjes citrus parels	13,50
Eendenborst sinaasappel salade van bleekselderij	15,50
Tartaar van witvis citroenolie hazelnoot sumak	15,50
Tartaar van buikspek misoboter sinaasappel gember	13,50

HOOFDGERECHTEN

Geserveerd met seizoensgroenten

Spareribs gekookt gemarineerd in zoete marinade	24,50
Saté kippendijen met satésaus kroepoek atjar	22,50
Witvis (dag vangst) gebakken witvis tomaat-saffraan saus	23,50
Biefstuk runderbiefstuk rode wijn truffeljus	25,50
Gambaspies knoflook gemarineerd chilimayonaise	25,50
Gegrilde buikspek gemarineerd in zoete marinade	22,50
Quiche geitenkaas Emmentaler blauwe kaas 🌿	22,50
Friet of salade	4,00

BURGERS**Geserveerd op briochebol met friet**

Grebbeburger gemaakt van 100% rundvlees uienringen cheddar spek burgersaus	19,50
Vegaburger truffelmayonaise Parmezaanse kaas sla ui 🌿	19,50
Visburger remoulade sla ui tomaat	19,50
Kipburger mosterd mayonaise augurken rode ui sla	19,50

SALADES**Keuze uit wit of bruin boerenbrood**

Hete kip kerriemayonaise gepekeld rode ui	17,00
Carpaccio Parmezaanse kaas pijnboompitten huisgemaakte balsamicodressing	17,00
Brie honing balsamicostroop walnoten 🌿	17,00
Gerookte zalm bosui rode ui knoflook-bieslookmayonaise	18,00
Salade vissersgenot gerookte zalm makreel gebakken witvis knoflook-bieslookmayonaise	19,00
Eendenborst sinaasappel salade van bleekselderij	18,00

KIDS

Pasta bolognese	12,50
Friet met snack	11,50
Spareribs met friet	15,50
Saté met friet	15,50
Gehaktbal met friet	15,50
Gebakken vis met friet	15,50

NAGERECHTEN

Chef's choice romig dessert Bastogne kersen	9,00
Dame blanche vanille ijs chocolade saus slagroom	8,00
Citroen parfait meringue schuim slagroom	9,00
Tiramisu advocaat lange vingers mascarpone advocaat	9,00
American chocolate lava cake chocolade vanille ijs slagroom	8,00