

# LUNCH

12:00 – 17:00 uur



Geserveerd op Italiaanse of Waldkorn bol.

<b>Geitenkaas</b>	Walnoot, honing en sla	9,5
<b>Carpaccio</b>	Parmezaanse kaas, pijnboompitten en truffelmayo	9,5
<b>Gerookte zalm</b>	Sla en dillemayonaise	9,5
<b>Pikante kip</b>	Met gebakken ui en champignons	8
<b>Ossenworst</b>	Mosterdmayonaise, sla en Amsterdams zuur	8
<b>Tonijnsalade</b>	Appel, rode ui, augurk en kappertjes	8
<b>Warm Vlees</b>	Ui, champignons en satésaus	8
<b>Tosti</b>	Ham en/of Kaas	3,5
	Ham, kaas en spiegelei	4
	Geitenkaas, walnoot, honing en salade	6
<b>Eiergerechten</b>	Uitsmijter of omelet	
	Par (naturel)	7
	Bogey (ham en/of kaas)	8
	Dubbel bogey (ham, kaas, spek)	8,5
	Triple bogey (ham, kaas, spek, ui, champignons)	9
	Roerei met zalm	9,5
<b>Kroketten</b>	Twee rundvleeskrokets met twee sneetjes brood	8,5
<b>Clubsandwich</b>	Gerookte kip, ei, spek, sla en tomaat	10
<b>Salade</b>	Gemengde salade met walnoot, honing	12
<b>Geitenkaas</b>	tomaat	
	<i>Geserveerd met brood en roomboter</i>	

Volgt u een dieet, heeft u een voedselallergie of eet u vegetarisch?  
Laat het ons weten!  
Wij besteden uiterste zorg aan uw speciale wensen.

# DINER

17.00 - 21:00 uur



Geniet maandag t/m vrijdag van heerlijk diner bij GCHA.

	<b>Voorgerechten</b>	
Carpaccio	Parmazaanse kaas, pijnboompitten en truffelmayo	10
Zalm	Gerookte zalm op een bedje van salade, rode uien Kappertjes	10
Gamba' s	Gefrituurde gamba' s met salade, chilisaus en citroen	10
	<b>Hoofdgerechten</b>	
Huisgemaakte Saté	Kippendij, atjar en kroepoek, friet en salade	15
Biefstuk	Friet, salade en gewokte groente en keuze uit rode wijn-, Peper-, of champignonroomsaus	17
slibtong	Friet, salade en gewokte groente	16
Angus Burger	Italiaanse bol met kaas en spek	14
Gepaneerde Schnitzel	Friet, salade en gewokte groente en keuze uit rode wijn-, peper- of champignonsaus	15
	<b>Salades</b>	
Salade Geitenkaas	Lauwwarme geitenkaas met walnoten, honing en gemengde salade	14
Caesar salade	Gemengde sla met kip, ansjovis, zongedroogde tomaat en Parmezaanse kaas	14
Vegetarische Pasta	Schotel van de chef	14
	<b>Nagerecht</b>	
	Vanille ijs met warme chocolade saus	5

Wij gaan zeer zorgvuldig om met uw voedselallergie/-intolerantie.  
Kruisbesmetting van allergenen is in onze keuken nooit 100 % uit te sluiten.

# BORREL

Bitterballen	6 stuks	6
Mini frikandel	8 stuks	6
Kaastengeltjes	8 stuks	6
Kaassoufflé	8 stuks	8
Kipnuggets	8 stuks	6
Bittergarnituur	15 stuks	12
Gehaktballen	Huisgemaakte ballen met satésaus (8)	7
Kaas	Portie jonge kaas	4,5
Ossenworst	Met Amsterdams ui	5,5
Borrelplank	Mix van koud en warm (2 personen)	9