



100 jaar  
1923 - 2023

Lunch

Relax

Chill

& Enjoy

Follow us @ Instagram & Facebook  
#gasterijzondag



## Bread

Broodje van de maand (maandprijs)  
vraag onze medewerkers

Hollandse garnalen 14  
koolsla | cocktailsaus | rustiek wit of bruin getoast brood | krokant gefrituurd ei

Broodje bal 12  
komkommer-augurksalade | rode ui | eigen jus | satésaus

Ciabatta 10 ✨  
pesto | basilicum | burrata | zongedroogde tomaten | olijven | balsamico

## Soups

Gele paprikasoep 8 ✨  
gember | sweet spicy

Garderense boeren groentesoep 8  
rijk gevuld | gehaktballetjes | vermicelli

## Eggs

Uitsmijter of Omelet met ham of kaas of spek 11  
(ham of spek & kaas +1)

Super uitsmijter 14  
ham | kaas | champignons | paprika & ui

Boerenomelet 14  
ham | champignons | paprika & ui

## Lunch Lovers

Quesadilla pollo 12  
kip | kidney beans | mais | kaas | guacamole | crème fraîche

Croque monsieur 10  
klassieke tosti | spicy cheese | ham | béchamel | mosterd | Parmezaan

Kroketten 12 ✨  
twee rundvlees of vegetarische kroketten | mosterd | keuze uit: wit of bruin oerbrood

Rösti's zalm 15  
guacamole | crème fraîche | zoetzure komkommer | avocado | dille



## Voor de lekkere trek

### Steak tartaar by yourself 17

steak tartaar vlees | juiste ingrediënten om het zelf op smaak te maken

### Zacht gegaarde eend 17

eendenborst | kruidkoek krokantjes | foie gras-gember crème | Granny Smith gel | vijg

### Paling 17

gerookte paling | brioche toast

### Tonijn 17

kara-age bereid (kooktechniek) | furikake kruiden | luchtig miso-aardappelschuim | gefrituurd ei | sojakaviaar

### Vegetarische tarte tatin 15 \*

omgekeerde taart | vergeten groentes | geitenkaas | honing

## Maaltijdsalades

### Nicoise 22

little jam | roodlof | rauwe tonijn | ansjovis | Hollandse garnalen | ei | zwarte olijf | vinaigrette | sperzieboon

### Lam 19

zachte gegaarde lam | abrikoos | olijf | artisjok | honing-tijmvinaigrette

### Vega(n) 18 \* 🌱

groene asperge | pruim | cherry tomaat | Parmezaancreme

## Warme Lunch

### Saté 20

kippendijen vlees | kroepoek | pindasaus

### Schnitzel 20

gepaneerde varkensfilet | in de roomboter gebakken

### Tournedos 28

200 gram | malse ossenhaas | jus uit de pan

### Lamsstoof 20

zacht gegaard lamsvlees | voorjaarsstoofpot

### Catch of the day 24

wisselende vangst van de dag

### Zeetong 40

500 gram | in de roomboter gebakken | zelf fileren

Alle "warme lunch" gerechten worden geserveerd met friet & salade



## Desserts

Moelleux au chocolat 10  
lava cake | vanille ijs | gekarameliseerde pinda's

Crème brûlée 9  
klassieke bereiding

Veluwse arretjescake 9  
bramen crèmeux | bramengel | bosbessen

Dame Blanche 10  
niet zoals u verwacht met chocoladesaus ☺ (vanille | perzik | citroensorbet)

Petit ice cream (per bol) 2.5  
smaken: vanille | karamel | bosvruchten (slagroom + 0.5)

Kaas 13  
vijf binnen-buitenlandse kazen | vijgenbrood | dadelcompote

## Bites

Bitterballen 9  
8 stuks | mosterd & mayonaise

Bitterballen 13  
12 stuks | mosterd & mayonaise

Kaasstengels 11 ✿  
10 stuks | chilisaus

Warme frituur mix 8  
8 stuks | chilisaus & mayonaise

Warme frituur mix 11  
12 stuks | chilisaus & mayonaise

Brood plankje 8  
wisselende dip

De lekkerste olijven 5 ✿  
zoete honing/knoflook olijven

Veluwse borrelplank 12  
chef's keuze

Veluwse borrelplank DELUXE 20  
chef's keuze