

BOBBY'S LUNCH MENU

KEUKEN VOOR DE LUNCH GEOPEND VAN 11 TOT 15 UUR

CLUBBROOD BOERENKAAS
Met mayonaise, sla, tomaat & cress 8.5 (V)

CLUBBROOD GRIEKSE KIP
Honing-mosterdglace, sla en gedroogde olijven 13.5

CLUBBROOD SMASHED PEAS
Courgette - munt - gepocheerde dagverse eitjes - koriander - chili-olie 14.5 (V)

TO SHARE WITH SIDE SALAD:

MEZZE HUMMUS
Feta - kikkererwten 13 (V)

MEZZE BABA GANOUSH
Gegrilde aubergine - sla - pickles 14.5 (VN)

MEZZE BURRATA
Salade - geroosterde hazelnoten - olijfolie 18 (V)

CEVICHE
Vis van het moment - passievrucht 17.5

TOSTI KAAS VD GROENE GRIFFIOEN 8.5 (V)

TOSTI HAM KAAS VD LINDENHOFF 9.5

TOSTI KAAS KIMCHI SRIRACHAMAYONAISE 9.5 (V)

SOEP VAN DE WEEK MET CLUB BROOD 9.5

*Alle broodjes, salades, mezze en soep (330ml of 1000ml) kunnen ook **TO GO!***

BORRELBITES

Van 15:00 tot 18:00 uur

Huisgekruide noten	5.5
Kalamata olijven	6
Kaasplankje van de Groene Griffioen - uienchutney	15.5
Zuurdesembrood van Club Brood met keuze uit: Hummus - crunchy chiliolie	8.5
Rauwmelkse boter van de Lindenhoff - kruiden van het seizoen	
lerse Oesters p.st.	4
+ Glas mousserende witte wijn	9



**BLUE IS
GOOD
FOR YOU!**



BOBBY'S BLUE 3 GANGEN CHEF'S MENU 48 euro

(We serveren het menu naar wens ook geheel vegetarisch 42 euro)

AMUSE BOUCHE

Holland meets French
Uiensoep - kaastwister - bitterbal 10

VOORGERECHT

Witte asperges - erwtmousse - 64 graden ei - zalmeitjes 15

HOOFDGERECHT

Kip met citroen & salie - zwarte knoflookmayonaise - asperges - aardappelgalette 27

Courgettebloem - rauwe ricotta - koriander - munt - aardappelgalette - asperge- maltaisesaus 20

Zeeland Kingfish + 9

DESSERT

Eiland van merengue - creme anglaise - rabarber - hibiscus 12

Kaasplankje van de Groene Griffioen - uienchutney 15.5

SIDE

Club Brood - rauwmelkse boter van het moment 6