



WELKOM BIJ TAVERNE DE GRENSSTEEN

VOOR U LIGT ONZE MENUKAART IN DE LENTE

NIET ALLEEN LEKKER, OOK LEKKER AANTREKKELIJK GEPRIJSD



Hoogste punt
van Nederland
322,5 MTR
Boven NAP

DRANKJES | GEBAK | ONTBIJT
DARE TO SHARE | LUNCH | BORRELEN
KINDERKAART | HIGHEST TEA
ARRANGEMENTEN

SOEPEN *met brood*

.....

BOSPADDENSTOELENSOEP | 6,50

DAGSOEP | 6,50

TOSTI'S

.....

GEITENKAAS *vegetarisch*
Bruin boerenbrood | appel | honing
walnoten | 8

KIP
Bruin boerenbrood | kip | houthakkerskaas
tomaat | dip | 8

12 UURTJE

Soep + kleine tosti naar keuze | 11,50

SALADES *met brood*

.....

CAESAR
Kip | ei | spek | croutons | Parmezaan | 13

VOORJAAR *vegetarisch/vegan brood mogelijk*
Paddenstoelen | cashewnoten | 13

BROODJES

.....

GEHAKTBAL
Tritordeum broodje
Huisgemaakte lauwarme bal | mosterd-
mayonaise | Simpel en o zo lekker! | 12,50

TONIJN
Tritordeum broodje | ui
kappertjes | rucola | 11

DUITSE WORST
Witte kruidige worst van de grillplaat
zuurkool | Tibors tomatenmosterd | 9,50

DARE TO SHARE *Rondje Drielandenpunt*

TRAU DICH ZU TEILEN / OSER PARTAGER / KURAĞI DIVIDI
.....

Rijk gevulde tafel met veel moois en lekkers van
wat de landen om ons heen te bieden hebben.

Te bestellen vanaf 2 personen | 21,50 p.p.

Smullen van:

 **DUITSE FLAMMKUCHEN**
Originele Drielandenpunt specialiteit

Crème fraîche, champignons, ui
houthakkers kaas, spek en rucola.

Vanaf 5 personen:
+ vegetarische flammkuchen


 **LUIKSE BALLEN** in stroopzoete saus

 **AMBACHTELIJKE KOUDE SCHOTEL**

- **DIVERSE BIJLAGEN**
Waaronder een 100% biologisch
Limburgs tritordeum broodje.

*Tritordeum is een kruising tussen harde
tarwe en wilde gerst en heeft een hoger
eiwitpercentage dan tarwe en bevat meer
onverzadigde vetzuren en antioxidanten.
Ook bevat het bijna de helft minder gluten
dan tarwe waardoor het lichter verteerbaar
is. Topsporters (en ook wij) zijn er dol op!*

Vanaf 3 personen er bij:

 **LIMBURGS ZUURVLEES VAN HET RUND**
Zoetzuur en met een vleugje Belgische
chocolade, peperkoek en Limburgse
stroop uit Schinnen.

 **ECHT HOLLANDS KAASBELEG**

- **SOEP VAN DE DAG**

Tip! Combineer dit alles met ons eigen
(amberkleurig) bier: 't Paolke (7,5%) 25cl | 5,00

DURVEN JULLIE HET AAN?

WARM AANBEVOLEN

LIMBURGS ZUURVLEES

Limburgs stoofvlees van rund (zoetzuur) | vleugje Belgische chocolade, peperkoek en Limburgse stroop uit Schinnen | friet | warme groenten | 15

LUIKSE BALLEEN

2 Luikse ballen in stroopzoete saus
friet | 14,50

Liever 3 Luikse ballen? + 4,50

HANDGEMAAKTE KROKETTEN

Rundvlees met Limburgse mosterd of
Hollandse garnalen met truffelmayonaise
friet of brood | 11

UITSMIJTER *vegetarisch mogelijk*

3 spiegeleieren | ham | kaas | 11

AMERICAN PANCAKES

4 stuks | warme kersen | verse slagroom | 10

BURGERS

HAMBURGER

Rundvlees | houthakkerskaas | spek
augurk | tomaat | sla | huisgemaakte
smokey bbq-saus | friet | 15

KIPBURGER

Kip | houthakkerskaas | augurk | tomaat
sla | licht pikante mayo | friet | 14,50

GROENE BURGER *vegetarisch / vegan (broodje) mogelijk*

Burger op basis van groenten | tomatensalsa | 14

FLAMMKUCHEN

Originele Drielandenpunt specialiteit

DRIELANDENPUNT

Crème fraîche | champignons | ui
houthakkers kaas | spek | rucola | 15

GEITENKAAS *vegetarisch*

Crème fraîche | walnoten | appel
honing | rucola | 15

TUNA MELT

Crème fraîche | tonijn | kaas | ui | rucola | 15

LEUK OM TE WETEN

is dat onze houthakkers kaas uit de Beierse bergen komt! Het fijne houtschorsmengsel in de kaasschors van de kaas weerspiegelt de sterke band van de bergboeren met de Alpen, de weiden en prachtige bossen en versterkt daarnaast de smaak. De kaas wordt bereid met dagverse hooimek.

BORRELEN

BOURGONDISCHE BITTERBALLEN

8 stuks | Limburgse mosterd | mayonaise | 8

TAPAS-BREEKBROOD *2 personen*

Kruidenboter | aioli | basilicum crème | 11

BREEKBROOD CAMEMBERT *2 personen*

Camembert met tijm uit de oven
breekbrood wit | Limburgse stroop | 15

KAASPLANK

Kaasselectie uit de omgeving | brood
walnoten | druiven | Limburgse stroop | 14
Onze kaasselectie bestaat uit Heerlijkheid van Rumbeke (B), Cambricharme lait cru (B), Pave de Soignies ferme le Bailly (B), Le grand noir bleu (D), Oudendijk Millennium ook wel 1000 dagen kaas genoemd (NL)



KINDERKAART

.....

AMERICAN KIDS-PANCAKES

3 stuks | schenkstroop | poedersuiker
verse slagroom | 8,5

KINDER FLAMMKUCHEN

Crème fraîche | tomaat | kaas | 8

CURRYWORST

Gebakken uitjes en friet | 9

VERRASSINGSIJSJE

Kinderijs | verse slagroom
chocoladesaus | snoepverrassing | 5,50

ZOETIGHEID

.....



APFELSTRUDEL

Boeren roomijs | warme vanillesaus
verse slagroom | 8,50

DAME BLANCHE

Warme chocoladesaus | verse slagroom | 7

AMBACHTELIJKE LIMBURGSE VLAAI

Diversen soorten en smaken | 4

APPELTAART | 3,50

VERSE SLAGROOM | 1

HIGHEST TEA

Genieten van hartige en
zoete (Limburgse) lekkernijen.

Een echt hoogtepunt met, naast de
vele theesoorten en een glaasje jus
d'orange, ook de keuze uit verse
muntthee, Huski chocolate, koffies en
zelfs speciale cappuccino's zoals de
Crazy Caramel en de Speculatte!

Alléén op het hoogste punt van
Nederland!

€ 22,50 P.P.

Op reservering (min. 2 dagen van tevoren)
tussen 10-17 uur.

WANDELARRANGEMENT

Lekker kwekken en benen strekken!

Begin de dag goed met een stuk
Limburgse vlaai met verse slagroom en
een kopje koffie, thee of cappuccino.
Vervolgens een lekker stukje wandelen
met een wandeling naar keuze. Daarna
een welverdiende lunch in de vorm
van de dare to share! Een rijk gevulde
tafel met veel moois en lekkers van
wat de landen om ons heen te bieden
hebben. Tot slot een smakelijk
streekcadeautje voor thuis.

€ 26,50 P.P.

Op reservering van ma t/m vr
met aanvang tussen 10-13 uur.

