

## EETKAART

### WARME SPECIALITEITEN • WARM SPECIALTIES

Grill sandwich van zuurdesem met tuna melt en zwarte olijven mayonaise € 7,25

*Grilled sandwich of sour dough with tuna melt and black olive mayonnaise*

Grill sandwich van zuurdesem met gerookte kalkoen, Stolwijker boeren belegen, gele curry en mangochutney € 7,25

*Grilled sandwich of sour dough with smoked turkey, Stolwijker matured cheese, yellow curry and a mango chutney*

Twee Westlandse groente croquetten van de Haagsche Croquetterij met grove mosterd op zuurdesembrood € 8,75

*Two Haagsche vegetables croquettes with coarse mustard on sour dough bread*

Twee rundvlees croquetten van de Haagsche Croquetterij (met regional weidegang rundvlees) met grove mosterd op zuurdesembrood € 8,75

*Two Haagsche beef croquettes with coarse mustard on sour dough bread*

Omeletrol van Haagse henneneitjes met geitenkaas, gegrilde paprika, Sud'n'Sol tomaatjes en courgette € 10,75

*Omelet roll filled with goat cheese, grilled bell pepper, 'Sud'n'Sol' tomatoes and zucchini*

Grilled beef burger met Reypenaer V.S.O.P., krokant Livar spek en een chutney van balsamico-uitjes € 13,95

*Grilled beef burger with Reypenaer V.S.O.P., crispy Livar bacon and a chutney from balsamic onions*

Huisgemaakte friet met mayonaise € 3,50

*Homemade French fries with mayonnaise*

### SEIZOENSALADES • SEASONAL SALADS

Salade van feta en watermeloen met rode ui, mint, avocado en Taggiasche olijven € 10,95

*Salad of feta cheese and watermelon with red onion, mint, avocado and 'Taggia' olives*

Caesar salade: keuze uit gamba's of gerookte kalkoenfilet met krokant Livar spek, kruidencroutons, Reypenaer V.S.O.P., ansjovis, Haags henneneitje en een yoghurt dressing € 13,25

*Caesar salad with shrimp or smoked turkey, with crispy Livar bacon, croutons, Reypenaer V.S.O.P, anchovies, egg and a yogurt dressing*

Alle salades worden geserveerd met vers afgebakken desembrood

*All salads are served with sour dough bread, freshly baked*

## EETKAART

### HAPJES • FINGERFOOD

Assortiment luxe nootjes en olijven € 5,75

*Assortment of luxury nuts and olives*

Grillworst met kaas (lauwwarm) met piccalilly en Amsterdams zuur € 6,45

*Grilled sausage with cheese served lukewarm with piccalilli and pickles*

Ambachtelijke rundvlees bitterballen van de Haagsche Croquetterij met grove mosterd (6st) € 7,45

*Genuine The Hague beef bitterballs with coarse mustard (6pcs)*

Kaasplankje van 3 verschillende kazen met kletzenbrood en chutney van balsamico-uitjes € 11,95

*Cheese platter of 3 different cheese with 'kletzenbrood' and chutney of balsamic onions*

Broodzak gevuld met desembrood, huisgemaakte rouille, gezouten boerenboter en hummus € 6,50

*Sour dough bread with homemade rouille, salted butter and hummus*

### PATISSERIE • PASTRIES

Oma's appeltaart € 3,45

*Apple pie*

Red velvet cake met vanille hangop € 4,75

*Red velvet cake with a vanilla curd*

Italiaanse citroen meringue taart met frambozen en Atsina cress € 4,75

*Italian lemon meringue pie with raspberries and Atsina cress*

Supplement slagroom € 0,50

*Supplement whipped cream*

### VOEDSELALLERGIEËN? • FOOD ALLERGIES?

Heeft u of één van uw gasten een voedselallergie? Laat het ons weten. Wij gaan zeer zorgvuldig om met voedselallergie of voedsel-intolerantie. Kruisbesmetting van allergenen is in onze keuken echter nooit 100% uit te sluiten.

*In the case that you or one of your guests has a food allergy, please let us know. We handle food allergy or food intolerance with the utmost care.*

*Prevention of cross-contamination of allergens however cannot be guaranteed 100%.*



## MENU



Onze voorkeur gaat uit naar pinbetaling *We prefer payment by debit card*



## DRANKENKAART

### FRISDRANKEN • *SOFT DRINKS*

**Pepsi, Pepsi max, Lipton Ice Tea Sparkling, Lipton Ice Tea Green, Sisi Sinas, Seven-up, Royal Club Cassis, Tonic, Bitter Lemon, Rivella, Appelsap, Tomatensap** € 2,85

*Pepsi, Pepsi Max, Lipton Ice Tea Sparkeling, Lipton Ice Tea Green, Sisi, Seven-up, Royal Club Cassis, Tonic, Bitter Lemon, Rivella, Apple juice, Tomato juice*

**Verse jus d'orange** klein *small*: € 3,75 / groot *large*: € 4,25

*Fresh Orange juice*

**Verse wisselende sap** klein *small*: € 3,75 / groot *large*: € 4,25

*Changing fresh juice*

**Sourcy rood / Sourcy blauw** € 2,60

*Sourcy red / Sourcy blue*

**Sourcy rood / Sourcy blauw 0,7 ltr** € 6,50

*Earth water red / blue 0.7L*

**Glas melk / karnemelk** € 2,15

*Milk / Butter milk*

**Chocomel / Fristi** € 2,95

*Chocomel / Fristi*

### BARBERA KOFFIE • *BARBERA COFFEE*

**Koffie / Espresso** *Coffee / Espresso* € 2,75

**Dubbele espresso** *Double espresso* € 3,95

**Cappuccino** € 3,00

**Latte macchiato / Caffè latte** € 3,25

### SPECIALE DRANKEN • *SPECIAL DRINKS*

**Irish Coffee (Jameson Irish Whisky) / Spanish Coffee (Tia Maria) / Italian Coffee** € 6,95

**(Amaretto di Saronno) / House of Lords Coffee (Baileys & Cuarenta y Tres)**

**Warme chocolademelk** *Hot cocoa* € 3,45

**Warme chocolademelk met donkere rum** *Hot cocoa with dark rum* € 6,95

**Supplement slagroom** *Supplement whipped cream* € 0,50

## DRANKENKAART

### THEE CULTUUR THIEME'S ECHTE THEE • *TEA*

**Verse muntthee of verse gemberthee** *Fresh mint tea or fresh ginger tea* € 3,50

**Verse thee van Theecultuur** *Fresh tea* € 2,60

**VERVEINE – Kruiden, JAPAN GREEN SENCHA LEMON – Groene thee, SUID AFRIKA ROOIBOS – Kruiden, CLASSIC STRONG ENGLISH BREAKFAST – Gearomatiseerde Zwarte Thee, TRADITIONAL EARL GREY – Gearomatiseerde Zwarte Thee, CHINA FINEST JASMINE – Gearomatiseerde Groene Thee, TROPICAL FRUIT COCKTAIL – Kruiden thee, MUNTBLAD – Kruiden**

*VERVEINE - Herbal, JAPAN GREEN SENCHA LEMON - Green tea, SUID AFRIKA ROOIBOS - Herbal, CLASSIC STRONG ENGLISH BREAKFAST - Flavored Black Tea, TRADITIONAL EARL GREY - Flavored Black Tea, CHINA FINEST JASMINE - Flavored Green Tea, TROPICAL FRUIT COCKTAIL - Herbal Tea, MINTLEAF - Herbal*

### BIEREN VAN HET FUST • *BEER ON TAP*

**Brand Pilsener (5%)** *Brand Pilsener* € 3,15

**Brand "bier van 't moment"(7,5%)** *Brand 'Beer of the moment'* € 3,85

### BIEREN VAN DE FLES • *BEERS FROM THE BOTTLE*

**Brand IPA (7%), Affligem Abdijbier blond (6,8%), Affligem Abdijbier dubbel (6,8%)** € 4,50

*Brand IPA, Affligem Abdijbier blond, Affligem Abdijbier double*

**Amstel Radler (0,0%) (seizoensgebonden), Heineken Malt (0,0%)** € 3,35

*Amstel Radler, Heineken Malt*

### WIJNEN • *WINES*

**Wit** *White*

**Le petit Berticot (Sauvignon)** glas *glass*: € 4,75 / Fles *bottle*: € 26,50

**La Peña (Riesling-Moscatel-Sauvignon)** glas *glass*: € 5,75 / Fles *bottle*: € 28,00

**Rood** *Red*

**Simonsig (Cabernet-Sauvignon Shiraz)** glas *glass*: € 4,75 / Fles *bottle*: € 26,50

**Tradition (Grenach-Syrah)** glas *glass*: € 5,95 / Fles *bottle*: € 29,50

**Rose** *Rose L'Auréole (Cinsault)* glas *glass*: € 4,75 / Fles *bottle*: € 26,50

**Port rood** *Port Red* € 3,80

### GEDISTILLEERD • *DISTILLED*

**Jonge Jenever** *Jonge Jenever* € 3,25

**Oude Jenever** *Oude Jenever* € 3,60

## EETKAART

### VROEGE VOGELS • *EARLY BIRDS*

**Boerenyoghurt met granola, gojibessen, kokosnippers en vers seizoensfruit** € 5,50

*Farmers yogurt with granola, goji berries, coconut shavings and fresh seasonal fruit*

**Brioche toast met scrambled eggs en een keuze uit Bawykov zalm of krokant Livar spek** € 6,50

*Brioche toast with scrambled eggs with a choice of Bawykov salmon or crispy Livar bacon*

### SANDWICH SPECIALITEITEN • *SANDWICHES*

**Fenegriek kaas met groene mosterddressing, krokante tuinbonen en waterkers** € 8,40

*Fenugreek cheese with green mustard dressing, crispy broad beans and watercress*

**Bawykov zalm met smashed avocado, zoetzure komkommer en chioggia biet** € 10,75

*Bawykov salmon with smashed avocado, sweet and sour cucumber and chioggia beet*

**Dungesneden grottenham met huisgemaakte truffel-eiersalade en Reypenaer V.S.O.P.** € 9,45

*Thinly sliced cave ham with homemade truffle and egg salad and Reypenaer V.S.O.P.*

**Huisgebraden kalfspastrami met geroosterde provinciaalse groenten en een roze pepermayonaise** € 10,75

*Homemade veal pastrami with roasted vegetables and a pink pepper mayonnaise*

**Alle sandwich specialiteiten worden geserveerd op vers afgebakken wit of bruin desembrood**

*All sandwiches are served with white or whole grain sour dough bread, freshly baked*

### VOOR DE KINDEREN • *KIDS MENU*

**Broodje aap met banaan en Nutella** € 5,25

*Monkey sandwich with banana and Nutella*

**Warme Brusselse suikerwafel met boerenboter en poedersuiker** € 6,25

*Warm waffle from Brussels with butter and powdered sugar*

**Crispy chicken bites (5st) met huisgemaakte frietjes en groente sticks** € 6,95

*Crispy chicken bites (5pcs) with homemade French fries and vegetable sticks*

**Ben & Jerry's ijs** € 3,50

*Ben & Jerry's ice cream*

### SOEPEN • *SOUPS*

**Veganistische rijkelijk gevulde Westlandse tomatensoep met geroosterde groenten** € 6,95

*Richly filled vegan tomato soup with roasted vegetables*

**Scheveningse vissoep met rouille en zuurdesem croutons** € 10,65

*Fish soup with rouille and sour dough croutons*



Onze voorkeur gaan uit naar pinbetaling *We prefer payment by debit card*

