

EETKAART

WARME SPECIALITEITEN • WARM SPECIALTIES

Grill sandwich van zuurdesem met geitenbrie, appelstroop, notencrumble en balsamico mayonaise € 7,25

Grilled sandwich of sour dough with goat brie, apple syrup, crumble of nuts and a balsamic vinegar

Grill sandwich van zuurdesem met spicy tuna melt, rode ui, cheddarkaas en een Harissa dip € 7,25

Grilled sandwich of sour dough with a spicy tuna melt, red onion, cheddar and an Harissa dip

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

Grilled sandwich of sour dough with smoked chicken, Stolwijker matured cheese, green curry and a mango chutney

Twee rundvlees croquetten van de Haagse Croquettenrij (met regionaal weidegang rundvlees) met grove mosterd op zuurdesembrood € 8,75

Two Haagsche beef croquettes with coarse mustard on sour dough bread

Huisgemaakte frieten met runderstoof € 13,95

Beef stew with homemade fries

Verse friet € 3,50

Fries

SEIZOENSALADES • SEASONAL SALADS

Caesar salade: keuze uit gamba's of kipfilet met crispy bacon, kruidencroutons, Parmezaanse kaas, ansjovis, Haags henneneitje en een yoghurt dressing € 13,25

Caesar salad shrimp or chicken with crispy bacon, croutons, Parmezan, anchovies, egg and a yoghurt dressing

Salade met hertenham, gebakken bospaddenstoelen, gepofte kastanjes, pompoen, gedroogde appel en cranberry met een portstroop € 12,95

Salad with a ham of venison, baked mushrooms, roasted chestnuts, pumpkin, dried apple and cranberry, and a port syrup

Alle salades worden geserveerd op vers afgebakken wit of bruin desembrood

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

ËI SPECIALITEITEN VAN HAAGSE HENNENEITJES •

EGG SPECIALTIES

Frittata van geitenkaas, verse bladspinazie, Sud'n'Sol tomaatjes geserveerd op wit of bruin desembrood € 10,65

Goat cheese frittata with fresh spinach and 'Sud'n'Sol' tomatoes served on white or whole grain sour dough bread

Omeletrol gevuld met gerookte zalm, venkel, rucola en een dragon crème geserveerd op wit of bruin desembrood € 11,95

Omelet roll filled with smoked salmon, fennel, rocket and a tarragon cream served on white or whole grain sour dough bread

EETKAART

HAPJES • FINGERFOOD

Assortiment luxe nootjes en kaaskoekjes € 5,75

Assortment of luxury nuts and cheese biscuits

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

Grilled sausage with cheese served lukewarm with piccalilli and pickles

Ortiz tonijn met saffraan aioli, gekookt ei en zuurdesembrood € 8,95

Ortiz tuna with a saffran aioli, boiled egg and sour dough bread

Ambachtelijke rundvlees bitterballen van de Haagsche Croquetterij met grove mosterd (6st) € 7,95

Genuine The Hague beef bitterballs with a coarse mustard

Charcuterie plankje met verschillende worst- en hamsoorten met huisgemaakte geweckte groente, piccalilly en desembrood € 12,95

Charcuterie; wooden board with an assortment of hams and sausages and homemade pickled vegetables, piccalilli and sour dough bread

Broodzak gevuld met desembrood, huisgemaakte saffraan aioli, gezouten boerenboter en pittige humus € 6,50

Sour dough bread with homemade saffran aioli, salted butter and a spicy hummus

Vegetarisch plankje met geroosterde en ingemaakte groente, desembrood en humus € 9,95

Vegetarian Delight; roasted and pickled vegetables, sour dough bread and hummus

PATISSERIE • PASTRIES

Appeltaart van bakkerij de Groot € 3,45

Apple pie from bakery 'De Groot'

Chocolade cheesecake met een crumble van Bastogne-koek € 4,35

Chocolate cheesecake with a crumble of Bastogne cookie

Verse kaneelcake met vanille hangop en Atsina cress € 3,40

Fresh cinnamon cake with a vanilla curd and Atsina cress

De Zoete Zonde (koffie of thee naar keuze met 5 heerlijke patisserie) € 7,45

The Sweet Sin (coffee or tea with 5 delicious small pastries)

Supplement slagroom Supplement whipped cream € 0,50

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%.



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



MENU

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



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

EETKAART

VROEGE VOGELS • *EARLY BIRDS*

Boerenyoghurt met granola, gojibes, kokosnippers en vers seizoenfruit € 5,50

Farmers' yoghurt with granola, goji berry, shredded coconut and fresh seasonal fruit

Roomboter croissant met boerenboter en vruchtenconfiture € 3,75

Croissant with farmers butter and fruit confiture

SANDWICH SPECIALITEITEN • *SANDWICHES*

Stolwijker boeren belegen, avocado, macadamia, groene kruidenolie en tuinkers € 8,40

Stolwijker matured cheese, avocado, macadamia, green herb oil and cress

Huisgemaakte gepeperde makreelsalade, zoetzure gele biet, appel en een mierikswortelcrème € 8,75

Homemade peppered mackerel salad, sweet and sour yellow beet, apple and horseradish cream

Dungesneden grottenham, gepofte kastanjes, bospaddenstoelen en balsamicostroop € 9,45

Thinly sliced cave ham, roasted chestnut, mushrooms and a balsamic syrup

Gerookte runderentrecote met een salade van venkel, rucola, pijnboompitten en een schuim van Parmezaanse kaas € 10,75

Smoked beef steak with a salad of fennel, rocket, pine nuts and a foam of Parmezan

Alle sandwiches worden geserveerd met wit of bruin zuurdesem, vers afgebakken!

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

VOOR DE KINDEREN • *KIDS MENU*

Sandwich jong belegen kaas met een salade van komkommer en tomaat € 4,75

Sandwich with young cheese with a salad of cucumber and tomato

Warme Brusselse suikerwafel met appelcompote en poedersuiker € 6,25

Warm waffle from Brussels with apple compote and powdered sugar

Crispy chicken bites (5st) met huisgemaakte frietjes, komkommer-koolsalade en ketchup € 6,95

Crispy chicken bites (5pcs) with homemade fries, cucumber/coleslaw and ketchup

Ben & Jerry's ijs € 3,50

Ben & Jerry's ice cream

SOEPEN • *SOUPS*

Soep van geroosterde pompoen, zoete aardappel, vadouvan en kruidenolie € 6,95

Soup of roasted pumpkin, sweet potato, vadouvan and a oil of herbs

Kokos masala soep met gamba's en koriander € 7,45

Coconut masala soup with shrimp and cilantro

Alle soepen worden geserveerd op vers afgebakken wit of bruin desembrood

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

