

## ONTBIJT 10.00 - 12.00

### STADSONTBIJT BREAKFAST

#### YOGHURT

Biologische yoghurt, seizoensfruit, cruesli  
en honing

Organic yoghurt, seasonal fruit, cruesli and honey

6,0

#### HAAGSE EITJES / LOCAL EGGS

Roerei van verse Haagsche rondeel eieren:

Scrambled eggs from fresh local eggs

#### Naturel

Plain

7,0

Ham, kaas, spek of Haagsche zwammen

Ham, cheese, bacon or mushroom

8,0

### BRUSSELSE WAFEL BRUSSELS WAFFLE

#### Naturel

Plain

4,5

#### Chocola / slagroom

Chocolate, whipped cream

5,0

#### Vers fruit

Fresh fruit

5,5

### BOTERWAAG APPELTAART APPLE PIE

Biologische dagvers gebakken appeltaart op = op.

Alleen verkrijgbaar op donderdag, vrijdag, zaterdag en zondag vanaf 11:00 uur

Organic daily baked apple pie, first come... first serve!

Only available Thursday, Friday, Saturday and Sunday from 11.00

#### Punt appeltaart

Slice of apple pie

4,5

#### Punt appeltaart met slagroom

Slice with whipped cream

5,0

### WARME DRANKEN HOT DRINKS

Koffie / Espresso	2,7	Biologische warme choco	3,2
Cappuccino	2,9	Biologische warme choco met slagroom	3,8
Cappuccino XL	4,1		
Koffie verkeerd	3,0	Diverse thee van Numi en Dilmah	2,7
Latte macchiato	3,4	Verse muntthee	3,4
Flat white	4,1	Verse gemberthee	3,4
Kinderkoffie	1,2		
Cortado	2,8		
Landenkoffie	v.a. 7,2		
Haagse koffie	7,2		

In onze keuken wordt gewerkt met alle allergenen. Onze gerechten kunnen hier sporen van bevatten

Our dishes can contain traces of all allergens

LUNCH 10.00 - 17.00

## BROODJES SANDWICHES

**Keuze uit steenoven desemboterhammen wit of bruin**

Choose from ovenbaked sourdough white or brown

**Kroket van de Haagsche Croquetterij met mosterd**

Croquette from 'Haagsche Croquetterij' with mustard

5,5

**Veltmans hete kip: geroosterde kippendijen, zoet pittige sojasaus, cashewnoten, avocado**

Veltman's hot chicken: roasted chicken thigh, sweet and spicy soya sauce, cashewnuts, avocado

8,0

**Club Brisket: langzaam gegaarde brisket van VleeschHouwerij Cru, tomaat, augurk, BBQ-saus, jalapeño, avocado**

Club Brisket: slow roasted brisket from our local butchers, tomato, gherkin, BBQ sauce, jalapeño and avocado

12,5

**Oude boerenkaas, bietjes, gerookte amandelen, pittige mosterdmayonaise**

Mature farmer's cheese, beetroot, smoked almonds, mustard mayonnaise

7,0

**Boeren beenham, gekookt Haags eitje, bieslookmayonaise, kappertjes**

Farmer's ham, boiled egg, chive mayonnaise, capers

8,0

**Krab- en rivierkreeftjessalade, ingemaakte komkommer, bosui**

Crab and crayfish salad with pickled cucumber and spring onion

9,8

**Uit de oven: Hollandse geitenkaas uit het Groene Hart, vijgen, balsamico**

From the oven: Dutch goats cheese from the 'Groene Hart', figs and balsamico

8,5

## DESEM TOSTIES SOURDOUGH TOASTIES

**Jong belegen kaas uit het Groene Hart op desembrood**

Local semi mature cheese on sourdough bread

4,0

**Jong belegen kaas uit het Groene Hart en boeren beenham op desembrood**

Local semi mature cheese and farm ham on sourdough bread

4,5

**Spinaziecrème, mozzarella en bresaola op desembrood**

Spinach creme, mozzarella and bresaola on sourdough bread

5,5

In onze keuken wordt gewerkt met alle allergenen. Onze gerechten kunnen hier sporen van bevatten

Our dishes can contain traces of all allergens

LUNCH 10.00 - 17.00

## LUNCHSALADES LUNCH SALADS

### ZOMERSALADE

Bietjes, tomaat, geitenkaas, kerstomaat, vijgen, basilicum, amandeltjes, quinoa  
balsamico en olijfolie

Beetroot, goats cheese, cherry tomatoes, figs, basil, almonds, quinoa,  
balsamico and olive oil

10,0

### CAESAR SALADE

Gegrilde kippendij, gekookt Haags eitje, avocado, croutons en pittige ansjovis dressing  
Caesar salad: grilled chicken thigh, boiled local egg, avocado, croutons and spicy anchovy dressing

10,0

### BOTERWAAGSALADE

Blauwe kaas, croutons, amandelen, spekjes, avocado en Boterwaag dressing

Boterwaag salad: blue cheese, croutons, avocado and Boterwaag dressing

10,0

## BIOLOGISCHE PANNENKOEKEN ORGANIC PANCAKES

Naturel / Plain

6,5

Appel / Apple

7,5

Jong belegen kaas uit het Groene Hart / Organic cheese

8,5

Spek / Bacon

8,5

## SOEP SOUP

### UIENSOEP

Gegratineerd met toast  
en boerenkaas

Onion soup: with mature  
farm cheese gratin

7,0

### SOEP VAN DE DAG

Vers bereid met  
seizoensproducten

Freshly made with  
seasonal products

7,0

In onze keuken wordt gewerkt met alle allergenen. Onze gerechten kunnen hier sporen van bevatten  
Our dishes can contain traces of all allergens

DINER 17.00 - 22.00

## VOORGERECHTEN STARTERS

### RIBEYE

Dungesneden huisgerookte ribeye, chimichurri, romaine sla,  
kerstomaatjes, crostini

Thinly sliced smoked ribeye, chimichurri, romaine lettuce,  
cherry tomatoes, crostini

11,0

### OCTOPUS

Krokante verse octopus en calamaris, veldsla, radijs, citroenmayonaise

Crispy fried fresh octopus and calamaris, lettuce, radish, lemon mayonnaise

11,0

### BIOLOGISCHE BURRATA

Verse biologische burrata, olijfolie, basilicum, crostini, versgemalen peper en zout

Fresh organic burrata, olive oil, basil, crostini, ground pepper and salt

10,0

### ZOMERSALADE

Bietjes, tomaat, geitenkaas, kerstomaatjes, vijgen, basilicum, amandeltjes,  
quinoa, balsamico, olijfolie

Beetroot, goats cheese, cherry tomatoes, figs, basil, almonds, quinoa,  
balsamico, olive oil

10,0

### CAESAR SALADE

Gegrilde kippendij, gekookt Haags eitje, avocado, croutons en  
pittige ansjovisdressing

Caesar salad: grilled chicken thigh, boiled local egg, avocado, croutons and  
spicy anchovy dressing

10,0

### BOTERWAAGSALADE

Blauwe kaas, croutons, amandelen, spekjes, avocado  
en Boterwaagdressing

Boterwaag salad: blue cheese, croutons, avocado  
and Boterwaag dressing

10,0

### UIENSOEP

Gegratineerd met toast en boerenkaas

Onion soup with mature farm cheese gratin

7,0

### SOEP VAN DE DAG

Vers bereid met seizoensproducten

Freshly made with seasonal products

7,0

DINER 17.00 - 22.00

## HOOFDGERECHTEN MAIN COURSES

### STEAK-FRITES

Biologische steak van VleeschHouwerij Cru, verse groene boontjes, portjus, duurzame verse friet

Organic steak from our local butcher, fresh green beans, port sauce, sustainable fresh fries

23,0

### LAM

Langzaam gekonfijte lamsnek, knolselderij, peentjes, spinazie uit eigen kas, sinaasappel-rozemarijnsaus, balsamicostroop, knoflookkrieltjes  
Slow roast lambs neck confit, turnip, carrot, fresh spinach, orange rosemary sauce, balsamico syrup, garlic baby potatoes

20,0

### JACKFRUITBURGER

Pulled jackfruitburger, Jamaican jerk BBQ-saus, ingelegde komkommer, romaine sla, duurzame verse frietjes

Pulled jackfruit burger, Jamaican jerk BBQ sauce, pickled cucumber, romaine lettuce, sustainable fries

15,0

### SCHOL

Hele gebakken schol, duurzame verse frietjes, salade, remouladesaus

Baked whole lemon sole, sustainable fresh fries, salad, remoulade sauce

18,0

### PASTA PANNETJE

Wekelijks wisselende vers gemaakte pasta en pastasaus geserveerd in een pannetje

Weekly changing freshly made pasta and pasta sauce served in a pan

17,0

### BIOLOGISCHE HAMBURGER

Huisgemaakte hamburger van VleeschHouwerij Cru, oude kaas, tomaat, spek, ingelegde komkommer, kropsla, Boterwaag BBQ-saus, duurzame verse frietjes

Homemade burger from our local butcher, mature cheese, tomato, bacon, pickled cucumber, butterhead lettuce, Boterwaag BBQ sauce, sustainable fresh fries

17,0

### DAGHAP

Kijk op het bord of vraag het de bediening

Dish of the day, check the board or ask our staff

In onze keuken wordt gewerkt met alle allergenen. Onze gerechten kunnen hier sporen van bevatten  
Our dishes can contain traces of all allergens

DINER 17.00 - 22.00

## VOOR DE KINDEREN FOR THE KIDS

### STEAK

Biologische steak (80 gram), kleine portie verse duurzame frietjes, komkommer, tomaat  
Organic steak (80 grams), small portion fresh sustainable fries, cucumber, tomato

12,5

### VEGETARISCH

Gegrild 'kipspiesje' van de Vegetarische Slager, kleine portie verse duurzame frietjes,  
komkommer, tomaat

Grilled Vegetarian 'chicken' skewer, small portion fresh sustainable fries,  
cucumber, tomato

8,0

### VIS

Scholfilet, kleine portie verse duurzame frietjes, komkommer, tomaat  
Lemon sole fillet, small portion of fresh sustainable fries, cucumber, tomato

10,0

## DESSERTS

### FRAMBOZEN CHEESECAKE

Bastogne bodem

Raspberry cheesecake, cookie crust

8,0

### KOKOS-LIMOENTAART

Merengue, getoaste kokos

Coconut lemon pie, merengue, toasted coconut

8,0

### KAASPLANKJE

4 kaasjes uit het Groene Hart, gekonfijte ui, crostini

Cheese board: 4 local cheeses, onion confit, crostini

10,0

**BORREL 10.00 - 00.00**

## **BORREL BAR SNACKS**

**Broodbol met knoflookboter**

Bread with garlic butter

6,0

**Bitterballen van de Haagsche Croquetterij**

Local made croquette balls

7,0

**Haagsche Croquetterij kaaskroketjes van ambachtelijke oude boerenkaas**

Local made mini croquettes with mature farm cheese

7,0

**Javaantjes: pittige loempia's van duurzaam Oervlees**

Spicy Indonesian beef spring rolls

7,0

**Bierbitterballen van de Haagsche Croquetterij en Brouwerij De Prael**

Croquette balls with local craft beef filling

7,0

**Biologische kaasstengels van de Haagsche Croquetterij**

Organic cheese straws from our local supplier

7,0

**Vegan groenteloempia's**

Vegan spring rolls

6,0

**Haagsche Zwambitterballen**

Local grown mushroom croquette balls

7,0

**HAAGSCH BITTERGARNITUUR**

4 Haagsche bitterballen, 4 pittige Javaantjes, 4 groenteloempia's

4 Local croquette balls, 4 spicy spring rolls, 4 vegan spring rolls

12,5

**VEGA BITTERGARNITUUR**

4 Haagsche kaaskroketjes, 4 groenteloempia's, 4 Haagse Zwam bitterballen

4 local cheese croquettes, 4 vegan spring rolls,

4 local grown mushroom croquette balls

12,5

In onze keuken wordt gewerkt met alle allergenen. Onze gerechten kunnen hier sporen van bevatten  
Our dishes can contain traces of all allergens

# BAKPLAATS

## PIZZA'S

Te beginnen met de basis:

onze pizzabodem wordt gemaakt van biologische fijne bloem,  
verse gist, Haags duinwater, zeezout en geduld.

Al onze garnituren hebben we met zorg geselecteerd  
samen met onze lokale leveranciers of we maken het zelf.

We staan achter elk ingrediënt, zelf bereid of ingekocht.

To start with the basics: our base is made from organic flower,  
fresh yeast, fresh dune water, sea salt and patience. All our toppings  
are carefully selected together with our local suppliers or we make  
it ourselves. We stand behind every ingredient,  
homemade or bought.





## BAKPLAATS LOCAL PIZZA

### MARGHERITA

Tomatensaus, basilicum, biologische buffelmozzarella d.o.p.

Tomato sauce, basil, organic buffalo mozzarella d.o.p.

12,0

### BURRATA

Biologische burrata, oregano, tomatensaus, biologische buffelmozzarella d.o.p.

Organic burrata, oregano, tomato sauce, organic buffalo mozzarella d.o.p.

15,0

### SHRIMPS & LEMON

Hollandse garnalen, courgette, olijven, kappertjes, peterselie, citroenrasp,  
tomatensaus, biologische buffelmozzarella d.o.p.

Dutch North Sea shrimps, zucchini, olives, capers, parsley, lemon zest, tomato sauce,  
organic buffalo mozzarella d.o.p.

16,5

### SPICY CHORIZO

Chorizo, pimèntos de padrón, tomatensaus, biologische buffelmozzarella d.o.p.

Chorizo, padron pepper, tomato sauce, organic buffalo mozzarella d.o.p.

14,0

### SWEET & BLUE

Biologische buffelmozzarella d.o.p., blauwe kaas, Hollandse peer, gekarameliseerde rode ui

Organic buffalo mozzarella d.o.p., blue cheese, Dutch pear, caramelised red onion

13,5

### MELANZANE & MOZZARELLA

Gefrituurde aubergine, ricotta salata, tomatensaus, biologische buffelmozzarella d.o.p.

Fried aubergine, ricotta salata, tomato sauce, organic buffalo mozzarella d.o.p.

13,5

### PROSCIUTTO

Boeren beenham, pesto, rucola, tomatensaus, biologische buffelmozzarella d.o.p.

Farmer's ham, pesto, rocket, tomato sauce, organic buffalo mozzarella d.o.p.

14,0

### VINCENZO

Romige spinaziecrème, biologische buffelmozzarella d.o.p.,

geroosterde cherrytomaatjes, ricotta salata

Spinach cream, organic buffalo mozzarella d.o.p.,

roasted cherry tomatoes, ricotta salata

13,5

### BBQ

Pulled pork, gepofte appel, gekarameliseerde ui, zure room, jalapeño, tomatensaus,  
biologische buffelmozzarella d.o.p.

Pulled pork, roasted apple, caramelised onion, sour cream, jalapeño, tomato sauce,  
organic buffalo mozzarella d.o.p.

15,0