

## ONTBIJT BREAKFAST

### YOGHURT

Biologische yoghurt, vers fruit, muesli en honing

Organic yoghurt, fresh fruit, muesli and honey

6,0

### ROEREI VAN HAAGSCHE EIEREN

#### SCRAMBLED LOCAL EGGS

Op steenoven desemboterhammen wit of bruin

On brick oven baked sourdough bread, white or brown

6,5

Jong belegen kaas  
Semi-matured cheese  
+ 1,0

Boeren beenham  
Ham  
+ 2,0

Gebakken spek  
Fried bacon  
+ 2,0

Tomaat  
Tomato  
+ 0,5

## TAART EN CAKE CAKE AND PIE

Dagvers gebakken  
huisgemaakte  
appeltaart  
met slagroom  
Daily fresh baked home  
made apple pie with  
whipped cream  
5,0

Huisgemaakte  
worteltaart met zure  
room topping en  
walnoten crumble  
Home made carrot  
cake with sour cream  
topping and walnut  
crumble  
4,5

Dikke plak  
karamel-bananecake  
Thick slice of  
caramel-banana cake  
4,0

Boterwaag brownie  
Boterwaag brownie  
4,0

## 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 biologische thee van Numi en Clipper	2,7
Latte macchiato	3,4	Verse muntthee	3,4
Organic Chai Latte	3,8	Verse gemberthee	3,4
Vegan Organic Chai Latte	4,0		
Flat white	4,1		
Kinderkoffie	1,2		
Cortado	2,8		
Landenkoffie	v.a. 7,2		
Haagse koffie	7,2		

LUNCH 10.00 - 17.00

## BROODJES SANDWICHES

Keuze uit steenoven desemboterhammen wit of bruin

Brick oven baked sourdough bread, white or brown

### HETE KIP

Geroosterde kippendij-reepjes,  
zoet pittige soja saus, cashewnoten, taugé,  
komkommer en bosui

Roasted chicken thigh strips, sweet & spicy  
soy sauce, cashew nuts, bean sprouts,  
cucumber and scallion

9,0

### CLUB BRISKET

Langzaam gegaarde brisket van  
VleeschHouwerij Cru, tomaat, ingelegde  
komkommer, romeinse sla,  
truffelmayonaise en chips

Slow-roasted local brisket of beef, tomato,  
pickled cucumber, romaine lettuce,  
truffle mayonnaise and potato chips

11,5

### OUDE BOERENKAAS

Oude boeren kaas, bietjes, gerookte  
amandelen en pittige mosterdmayonaise

Matured farmer's cheese, beetroots, smoked  
almonds and spicy mustard mayonnaise

7,0

### BOEREN BEENHAM

Boeren beenham, gekookt Haags ei,  
kappertjes en bieslookmayonaise

Ham, boiled local egg, capers  
and chive mayonnaise

7,5

### GEITENKAAS

Warme zachte geitenkaas, gekarameliseerde  
walnoten, honing, tomaatjes en rucola

Warm soft goats cheese, caramelised walnuts,  
honey, cherry tomatoes and arugula

8,5

### ZALM

Gerookte zalm, bietenhummus en  
gegrilde groene asperges

Smoked salmon, beetroot hummus  
and grilled green asparagus

10,0

### KROKET

Kroket van de Haagsche Croquetterij  
met mosterd

Local beef croquette from the Haagsche  
Croquetterij with mustard

6,0

## DESEM TOSTIES SOURDOUGH TOASTIES

Jong belegen kaas

Semi-matured cheese

4,0

Jong belegen kaas en boeren beenham

Semi-matured cheese and ham

4,5

Spinazie crème, mozzarella en bresaola

Cream of spinach, mozzarella and bresaola

6,0

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

### BOTERWAAGSALADE

Blauwe kaas, croutons, amandelen, spekjes, avocado en boterwaag dressing  
Blue cheese, croutons, almonds, bacon, avocado and Boterwaag dressing  
11,0

### CAESARSALADE

Romeinse sla, spekjes, Parmezaanse kaas, gekookt Haags eitje, crostini,  
ansjovisdressing en kipdij  
Romaine lettuce, bacon, Parmesan cheese, boiled local egg, crostini, anchovies dressing  
and chicken thigh  
10,5

### WINTERSALADE

Geitenkaas, venkel, stoofpeer, linzen, gekarameliseerde walnoten en vinaigrette van stoofpeer  
Goats cheese, fennel, poached pear, lentils, caramelized walnuts and stewed pear vinaigrette  
10,0

## BIOLOGISCHE PANNENKOEK ORGANIC PANCAKE

Naturel / Plain  
6,5

Appel / Apple  
+ 0,5

Jong belegen kaas / Semi-matured cheese  
+ 1,5

Spek / Bacon  
+ 2,0

## SOEP SOUP

### BOSPADDENSTOELEN BOUILLON

Heldere bouillon met  
bospaddenstoelen, groene  
kruiden en desembroom  
Clear bouillon with forest  
mushrooms, green herbs  
and sourdough bread  
6,0

### SOEP VAN DE DAG MET DESEMBROOD

Soup of the day  
with sourdough bread  
6,0

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

## 3-GANGEN KEUZEMENU 29,50

Bij Stadscafé de Boterwaag kun je zelf je 3-gangen diner samenstellen voor 29,50 per persoon.  
At Stadscafé de Boterwaag you can compose your own 3-course dinner at the price of 29,50 per person.

### VOORGERECHTEN STARTERS

#### RIBEYE

Dungesneden huisgerookte ribeye,  
chimichurri, little gem, kerstomaatjes  
en crostini

Thinly sliced home-smoked ribeye, chimichurri,  
little gem lettuce, cherry tomatoes and crostini

13,5

#### BIOLOGISCHE BURRATA

Verse biologische burrata, olijfolie,  
basilicum en crostini

Fresh organic burrata, olive oil, basil and crostini

10,5

#### OCTOPUS

Octopus, bietenhummus, radijs, venkel,  
veldsla en gegrilde-citroenvinaigrette

Octopus, beetroot hummus, radish, fennel,  
lamb's lettuce and grilled lemon vinaigrette

12,5

#### ESCARGOTS

Escargots, champignons, oude kaas  
en kruidenboter

Escargots, mushrooms, matured cheese  
and herb butter

11,0

#### BOTERWAAGSALADE

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

Blue cheese, croutons, almonds, bacon, avocado  
and Boterwaag dressing

11,0

#### CAESARSALADE

Romeinse sla, spekjes, Parmezaanse kaas,  
gekookt Haags eitje, crostini,  
ansjovisdressing en kipdij

Romaine lettuce, bacon, Parmesan cheese,  
boiled local egg, crostini, anchovies dressing  
and chicken thigh

10,5

#### WINTERSALADE

Geitenkaas, venkel, stoofpeer, linzen,  
gekarameliseerde walnoten en vinaigrette  
van stoofpeer

Goats cheese, fennel, poached pear, lentils,  
caramelized walnuts and stewed pear vinaigrette

10,0

#### BOSPADDENSTOELEN BOUILLON

Heldere bouillon met bospaddenstoelen,  
groene kruiden en desembrood

Clear bouillon with forest mushrooms, green  
herbs and sourdough bread

6,0

#### SOEP VAN DE DAG MET DESEMBROOD

Soup of the day  
with sourdough bread

6,0

DINER 17.00 - 22.00

## HOOFDGERECHTEN MAIN COURSES

### STEAK-FRITES

Biersuggestie: La Trappe Dubbel

Biologische steak van VleeschHouwerij Cru, artisjokken, sjalotten, haricots verts, verse friet. Keuze uit pepersaus, champignonsaus of rode-wijnjus

Organic local steak, artichokes, shallots, green beans, fresh fries  
Choose from pepper sauce, mushroom sauce or red wine gravy

24,5

### RAVIOLI MET PADDENSTOELEN

Biersuggestie: Duvel

Verse ravioli gevuld met paddenstoelen, truffel-roomsaus, winterspinazie en Parmezaan  
Fresh ravioli with a mushroom filling, truffle cream sauce, winter spinach and Parmesan cheese

17,0

### NOORDZEE VISPAN

Biersuggestie: Saison Dupont

Verse Noordzeevis, mosterd witte-wijnsaus, salade van geglaceerde aardpeer en venkel en verse friet

Fresh North Sea fish, mustard and white wine sauce, salad of glazed Jerusalem artichoke and fennel and fresh fries

18,0

### HERTENSTOOF

Biersuggestie: Westmalle Dubbel

Stoof van Veluws hert, stoofpeertjes, gratineerde aardappelpuree en groene salade  
Stew of Dutch forest deer, poached pears, gratinated mashed potatoes and green salad

21,0

### SPARERIBS DU CHEF

Biersuggestie: Jopen Extra Stout

Spareribs, zoete ketjapmarinade, groene salade, verse friet, knoflooksaus en chilisaus  
Spare ribs, sweet soy marinade, green salad, fresh fries, garlic sauce and chili sauce

19,0

### JACKFRUIT RENDANG

Biersuggestie: Kompaan Bondgenoot

Jackfruit rendang, gebakken rijst, huisgemaakte atjar en emping

Jackfruit rendang, fried rice, home made atjar and emping

16,5

### DAGHAP

Kijk op het bord of vraag het de bediening

Have a look at the chalkboard or ask our staff

15,0

### BIOLOGISCHE HAMBURGER

Biersuggestie: Jopen Mooie Nel IPA

Huisgemaakte biologische hamburger van VleeschHouwerij Cru, oude kaas, tomaat, spek, ingelegde komkommer,romeinse sla, Boterwaag BBQ-saus en verse friet

Home made hamburger made from local organic beef, matured cheese, tomato, bacon, pickled cucumber, romaine lettuce, Boterwaag BBQ-sauce and fresh fries

17,5

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

### PASTA PESTO

Pasta pesto

6,0

### SPARERIBS MET VERSE FRIET EN SALADE

Spareribs with fresh fries and salad

10,0

### PIZZA MARGHERITA

Pizza margherita

6,0

## DESSERTS

### APFELSTRUDEL

Apfelstrudel en vanillesaus

Apfelstrudel and vanilla sauce

5,0

### CHEESECAKE

Witte chocolade, frambozen en bastogne

White chocolate, raspberries and Bastogne biscuits

6,0

### KAASPLANKJE

Wisselende boerenkazen, vijgencompote en crostini

Selection of farmer's cheeses, fig compote and crostini

7,0

## BORREL BAR SNACKS

**Brood, kruidenboter, tapenade en aioli**

Bread, herb butter, tapenade and aioli

6,0

**Bitterballen van de Haagsche Croquetterij**

Local beef croquette balls

7,5

**Kaaskroketjes van ambachtelijke oude kaas**

Artisan matured cheese croquettes

7,0

**Wildbitterballen van Hollands hert**

Dutch deer croquette balls

8,0

**Biologische kaasstengels**

Organic cheese strings

7,0

**Vegan groenteloempia's**

Vegan vegetable spring rolls

7,0

**Krokante uienringen**

Crispy onion rings

6,0

**Indonesische rendang bitterballen**

Indonesian rendang croquette balls

7,5

**Blokjes oude kaas**

Matured cheese cubes

7,0

**Gemarineerde olijven**

Marinated olives

5,0

### HAAGSCH BITTERGARNITUUR

4 Haagsche bitterballen, 4 Indonesische rendang bitterballen en 8 groente loempia's

4 local beef croquette balls, 4 Indonesian rendang croquette balls and 8 vegetable spring rolls

13,5

### VEGA BITTERGARNITUUR

4 Haagsche kaaskroketjes, 8 groenteloempia's en 6 uienringen

4 local cheese croquettes, 8 vegetable spring rolls and 6 onion rings

12,5