

## CAKE, TAART EN CROISSANTS CAKE, PIE AND CROISSANTS

### 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 walnotencrumble

Home made carrot cake with sour cream topping  
and walnut crumble

4,5

### Dikke plak bananecake

Thick slice of  
banana cake

4,0

### Boterwaag brownie

Boterwaag brownie

4,0

### Croissant

Croissant

2,0

### Chocolade croissant

Chocolate croissant

2,0

### Koffiebroodje

Raisin roll

2,0

## WARME DRANKEN HOT DRINKS

Koffie / Espresso	2,8	Landenkoffie	v.a. 7,5
Cappuccino	3,1	Haagse koffie	7,7
Cappuccino XL	4,2		
Koffie verkeerd	3,1	Biologische warme choco	3,2
Latte macchiato	3,6	<i>met slagroom</i>	+ 0,6
Organic chai latte	4,3		
Flat white	4,2	Diverse biologische thee van Numi en Clipper	2,8
Kinderkoffie	1,2	Verse muntthee	3,4
Cortado	3,0	Verse gemberthee	3,4
Havermelk i.p.v. gewone melk	+ 0,3		

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

LUNCH TOT 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 sojasaus, 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 boerenkaas, bietjes, gerookte  
amandelen en pittige mosterdmayonaise  
Matured farmer's cheese, beetroots, smoked  
almonds and spicy mustard mayonnaise  
7,0

### BOERENBEENHAM

Boerenbeenham, 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 boerenbeenham  
Semi-matured cheese and ham  
4,5

Spinaziecrème, mozzarella en bresaola  
Creamed 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 TOT 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

## 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

### FRANSE UIENSOEP MET KAASCROUTON

French onion soup  
with cheese crouton

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

# PIZZA A TAGLIO LUNCH

## HUISGEMAAKTE PIZZA SLICES UIT BAKPLAATS HOMEMADE PIZZA SLICES FROM BAKPLAATS

### MARGHERITA

Mozzarella, verse basilicum, huisgemaakte tomatensaus

Mozzarella, fresh basil, homemade tomato sauce

5,0

### CHORIZO BLUE

Chorizo, Blauwklaver kaas, huisgemaakte tomatensaus

Chorizo, blue cheese, homemade tomato sauce

6,0

### VERDURE

Verse spinazie, zombiet, cherrytomaat, geitenkaas, mozzarella,  
huisgemaakte tomatensaus

Fresh spinach, beet, cherry tomato, goats cheese, mozzarella, homemade tomato sauce

5,5

### PROSCIUTTO COTTO RICOTTA

Italiaanse gekookte ham, verse ricotta, huisgemaakte tomatensaus

Italian cooked ham, fresh ricotta, homemade tomato sauce

6,0

# BAKPLAATS

## PIZZA

### MARGHERITA

Tomatensaus, buffelmozzarella en basilicum

Tomato sauce, buffalo mozzarella basil

13,0

### PROSCIUTTO COTTO

Tomatensaus, mozzarella, boerenbeenham en artisjokken

Tomato sauce, mozzarella, ham and artichokes

15,5

### CHORIZO

Tomatensaus, mozzarella, chorizo, paddenstoelen en zwarte olijven

Tomato sauce, mozzarella, chorizo, mushrooms and black olives

15,0

### SPINACI

Spinazie-crème, burrata en Cecina de León

Creamed spinach, burrata and Cecina de León

16,5

### GAMBERETTO

Tomatensaus, mozzarella, gegratineerde garnalen, bosui en cherrytomaten

Tomato sauce, mozzarella, gratinated shrimps, scallion and cherry tomatoes

17,0

### VERDURE

Tomatensaus, mozzarella, broccoli, zomerbiet, geitenkaas en cherrytomaat

Tomato sauce, mozzarella, broccoli, beet, goats cheese and cherry tomato

15,0



# DRANKEN DRINKS

Onze Barbera-bonen zorgen voor een klassiek zuid-Italiaanse koffie volgens Napolitaanse stijl:  
stevig van smaak en perfect in balans.

We use Barbera beans for our coffee. A classic Neapolitan style coffee: strong character  
and perfectly balanced.

## WARME DRANKEN HOT DRINKS

Koffie / Espresso	2,8
Cappuccino	3,1
Cappuccino XL	4,2
Koffie verkeerd	3,1
Latte macchiato	3,6
Organic chai latte	4,3
Flat White	4,2
Cortado	3,0
Kinderkoffie	1,3
Havermelk i.p.v. gewone melk	+ 0,3
Landenkoffie	v.a. 7,5
Haagse koffie	7,7
Biologische warme choco <i>met slagroom</i>	3,2 + 0,6
Diverse biologische thee van Numi en Clipper	2,8
Verse muntthee	3,4
Verse gemberthee	3,4

## FRIS EN SAPJES SOFT DRINKS AND JUICES

Sourcy Blauw / Rood	3,0
Pepsi / Pepsi Max	3,0
Sisi Orange / 7UP / Royal Club Cassis	3,0
Lipton Ice Tea / Green	3,0
Royal Club Tonic / Bitter Lemon / Ginger Ale	3,0
Fristi / Chocomel	3,0
Russel & Co Tonic Water / Ginger Beer	3,7
Redbull	4,3
Verse jus d'orange	3,5 / 4,9
Appelsap / Perensap / Tomatensap	3,0
Melk	2,0
Aanmaaksiroop	1,6
Sourcy Blauw / Rood 0,75L	5,2

## ICED SPECIALS

### ICED CHOCOLATE LATTE

3,6

### ICED CARAMEL LATTE

3,6

### MET SLAGROOM

+ 0,6

# BIERKAART

## BEER MENU

### BIER VAN DE TAP

#### DRAFT BEER

<b>Jupiler, 5.2% pilsener, BE</b> Licht, frisbitter	25 CL 50 CL	3,0 5,7
<b>Stella Artois, 5.1% pilsener, BE</b> Licht, frisbitter	25 CL 50 CL	3,3 6,0
<b>Hoegaarden, 4.9% witbier, BE</b> Fris, citrus	25 CL	4,0
<b>Franziskaner, 5.0% weizen, DE</b> Fris, citrus, kruidnagel	30 CL 50 CL	4,3 6,5
<b>Leffe Blond, 6.6% blond, BE</b> Moutig, zachte bitter	25 CL	4,5
<b>Leffe Dubbel, 6.5% dubbel, BE</b> Zoetje, zachte bitter	25 CL	4,5
<b>Goose Island, 5.9% IPA, VS</b> Fruiting, krachtig, hoppig	25 CL	5,3
<b>La Chouffe, 8.0% blond, BE</b> Moutig, fruitig	25 CL	4,7
<b>Karmeliet, 8.5% tripel, BE</b> Vol, fruitig	25 CL	4,8
<b>Pauwel Kwak, 8.4% amber, BE</b> Karamel, kruidig	30 CL	5,1



**COLD TURKEY**  
Het bier van de Grote Markt,  
4.5%, blond, NL 30 CL  
Zacht, fruitig, frisbitter  
4,8

### WISSELTAPS

#### SEASONAL BEERS

Vraag het onze bediening  
Ask our staff

### BIERPROEFPLANKJE

#### BEER TASTING BOARD

Selectie van 4 wisseltapbieren, geserveerd met Doruval kaas 8,5  
Selection of 4 changing draft beers, served with Doruval cheese

### PILSENER & MALT

#### PILSNER & MALT

*Pilsener, beter bekend als pils, is het meest bekende en gedronken bier in Nederland. Het is een ondergistend goudgeel bier met een licht zoete aanzet van de mout en een frisbittere afdronk van de hop. Samen met een dosis sprankelend koolzuur is pils de ideale dorstlesser en geschikt voor ieder moment.*

**Kompaan 070, 5.0%, NL** 4,2  
Licht, frisbitter

**Corona Extra, 4.5%, MEX** 5,2  
Licht, zoetje

**Jupiler 0.0%, BE** 2,9  
Alcoholvrij, frisbitter

**Jopen Non IPA, 0.3%, NL** 5,2  
Alcoholarm, hoppig

**Hoegaarden Radler Lemon/Lime, 0.0%, NL** 3,0  
Alcoholvrij, citrus, zoet

# BIERKAART

## BEER MENU

### FRUITBIEREN

#### FRUIT BEERS

Van oorsprong worden fruitbieren met vruchten bereid. Vlak voor de vergisting worden de (gekookte) vruchten toegevoegd. Tegenwoordig wordt in plaats van vruchten ook wel vruchtensap of vruchtenextract gebruikt. Variërend van licht en dorstlessend tot vol en verwarmend.

- Wittekerke Rosé, 4.3%, BE** 4,0  
Fruitig, zoet, fris
- Kriek Boon, 4.0%, BE** 4,2  
Fruitig, zoet, fris zuurtje
- Delirium Red, 8.0%, BE** 5,5  
Fruitig, vol

### BLOND

Blond bier is van hoge gisting en gebrouwen met lichte moutsoorten. De smaak is over het algemeen soepel, waarbij - dankzij de lichte mout - de hop en gist de boventoon voeren. De gist zorgt voor een fruitig boeket. De hop draagt bij aan het aroma en een mooie gebalanceerde bitter. Variërend van rond en fruitig tot fris en bitter.

- Vedett Extra Blond, 5.2%, BE** 4,5  
Moutig, frisbitter
- Kompaan 20 Bondgenoot, 5.2%, NL** 5,4  
Hopbitter, bloesem
- La Trappe Blond, 6.5%, NL** 4,5  
Moutig, fruitig
- Deugniet, 7.3%, BE** 5,3  
Moutig, fruitig, licht zuurtje
- Barbar, 8.0%, BE** 5,2  
Honing, zoet
- Duvel, 8.5%, BE** 4,8  
Moutig, frisbitter, droog
- Delirium Tremens, 8.5%, BE** 5,5  
Moutig, fruitig

### DUBBEL

#### DARK BEER

Dubbel bier is van hoge gisting en wordt gebrouwen met een combinatie van lichte, cara en donkere moutsoorten. De smaak is over het algemeen licht zoet met tonen van karamel en chocolade. De lichte hopbitterheid zorgt voor een mooie afdronk.

- Westmalle Dubbel, 7.0%, BE** 4,6  
Zoetje, frisbitter
- La Trappe Dubbel, 7.0%, NL** 4,6  
Zoetje, licht fruitig
- Gouden Carolus Classic, 8.5%, BE** 4,8  
Zoet, fruitig

### AMBER

#### AMBER ALE

Door het gebruik van lichte en cara mouten heeft amber bier een roodbruine kleur. Ambers zijn bieren van hoge gisting en licht gehopt. De smaak is meestal zacht met tonen van karamel en kan iets kruidig zijn.

- Palm, 5.2%, BE** 3,6  
Zoetje, frisbitter
- Orval, 6.2%, BE** 5,0  
Kruidig, frisbitter, complex



# BIERKAART

## BEER MENU

### IPA & SAISON

*IPA is eigenlijk een oude hervonden bierstijl. De stijl laat zich kenmerken door het vrije en genereuze gebruik van verschillende hopsoorten, die zorgen voor de meest spannende aroma's en mooie, stevige bitters. Het aroma varieert van bloemig tot fruitig en van citrus tot exotische vruchten.*

*Saison is een helder dorstlessend bier met een grote schuimkraag. De smaak bevat over het algemeen kruidige en fruitige citrustonen. De meeste saisons zijn goudblonde tot amberkleurige ongefiltreerde bieren van hoge gisting.*

**IPA Jopen Mooie Nel, 6.5%, NL** 5,4  
Fruitig, hopbitter

**Saison Dupont, 6.5%, BE** 4,8  
Zoetje, fruitig, licht zuurtje

### TRIPEL

*Een tripel is een doorgaans goudkleurig en zwaar bovengistend gehopt bier. De smaak is over het algemeen moutig met een licht zoete aanzet en een mooie bittere afdronk.*

**Karmeliet Tripel, 8.4%, BE** 4,9  
Fruitig, zacht

**La Trappe Tripel, 8.0%, NL** 4,8  
Moutig, licht fruitig

**Gouden Carolus Tripel, 9.0%, BE** 5,0  
Fruitig, zacht

**Westmalle Tripel, 9.5%, BE** 5,0  
Moutig, kruidig

### ZWAAR BRUIN STRONG DARK ALE

*De zwaardere donkere bieren zijn bovengistend en worden gebrouwen met een rijk scala aan moutsoorten. Deze bieren zijn vaak complex en vol van smaak met tonen van karamel, chocolade en gedroogd fruit en evenwichtig gehopt voor een mooie lange afdronk.*

**Rochefort 8, 9.2%, BE** 5,5  
Zoet, fruitig, complex

### PORTER / STOUT

*Porters zijn bovengistende donkere bieren met een geroosterde smaak en een stevige frisbittere afdronk. Er zijn tonen te ontdekken van fruit, chocolade en koffie. De stevigere variant van de porter is de 'stout porter'. Voor het gemak laat men tegenwoordig het woord porter weg*

**Kompaan 45 Vrijbouter Porter, 7.1%, NL** 5,5  
Zoetje, bitter

**Jopen Extra Stout, 5.5%, NL** 5,2  
Gebrande mout, bitter

# BIERKAART

## BEER MENU

### QUADRUPEL

*De quadrupel is het zwaarste bier van de klassieke Belgische biersoorten. Quadrupels zijn van hoge gisting en complex van smaak door de rijke hoeveelheid aan ingrediënten. De volle smaak bevat tonen van fruit, karamel en chocolade en is in balans gebracht met een mooie dosis hop. Prachtig degustatiebier om lang van te genieten.*

**La Trappe Quadrupel, 10.0%, NL** 5,2  
Zoetje, licht fruitig, complex

**Rocheport 10, 11.3%, BE** 5,8  
Zoet, fruitig, vol

### CIDER

*Appelcider wordt gemaakt van gefermenteerde appels en is sprankelend en verfrissend. Cider komt oorspronkelijk uit het Verenigd Koninkrijk, maar is inmiddels wereldwijd populair in o.a. Zuid-Afrika en Australië.*

**Savanna Dry Premium Cider, 5.5%, Z-A** 5,1  
Fris, zuurtje, fruitig

### GEUZE LAMBIC BEER

*Geuze is een biersoort die ontstaat door het mengen van jonge en oude Lambieken en deze te laten hergisten op fles. Dit hergisten kan soms wel jaren in beslag nemen. Geuze is een droog en intens bier met een zurige, fruitige smaak.*

**Oude Geuze Boon, 7.0%, BE** 4,4  
Friszuur, fruitig, droog

# WIJNKAART

## WINE MENU

WIT WHITE	GLAS	FLES
PINOT GRIGIO, HUISWIJN, IT Fris, toegankelijk (bio)	4,4	
GARGANEGA EN TREBBIANO, MONTE DEI ROARI, IT Bloemig, kruidig met fruit, ongefilterd (bio)	5,0	25,0
SAUVIGNON BLANC, 'THE GRAPE WHISPERER', CLOS MARGUERITE MARLBOROUGH, N-Z Frisdroog, citrus, grapefruit (bio)	6,0	30,0
WILD FERMENTED VERDEJO, BODEGAS PIQUERAS ALMANSA, SP Droog, rond, steenfruit (bio)	5,0	25,0
CHARDONNAY, L'ARJOLLE CÔTES DE THONGUE EQUILIBRE, FR Vol, krachtig, aromatisch	5,5	27,0
KARAF HUISWIJN WIT 0,5 L KARAF Carafe of white house wine 0,5 L		14,0

ROOD RED	GLAS	FLES
GRENACHE, HUISWIJN, FR Aards, toegankelijk (bio)	4,4	
MERLOT E.A., CÔTES DE BORDEAUX, CHÂTEAU CAP SAINT-MARTIN BLAYE, FR Soepel, zacht, verfijnd	5,0	25,0
TEMPRANILLO, TRES DE AZUL Y GARANZA, SP Bramen, pittig, warm (bio)	5,0	25,0
TEMPRANILLO, RIOJA CRIANZA, TIERRAS DE MURILLO, SP Verfijnd, kruidig, bessen	5,5	27,0
KARAF HUISWIJN ROOD 0,5 L KARAF Carafe of red house wine 0,5 L		14,0

# WIJNKAART

## WINE MENU

### ROSÉ

#### ROSÉ

GRENACHE, HUISWIJN, FR  
Droog, toegankelijk (bio)

GLAS FLES

4,4

GARNACHA EN TEMPRANILLO,  
ROSA DE AZUL Y GARANZA, SP  
Sappig rood fruit, fris, pittig (bio)

5,0 25,0

KARAF HUISWIJN ROSÉ 0,5 L KARAF  
Carafe of rosé house wine 0,5 L

14,0

### MOUSSEREND

#### SPARKLING

CAVA 'BRUT NATURE' AZIMUT, SP  
Bloemig, kruidig, fruitig

26,0

CHAMPAGNE BRUT RÉSERVE 4 CÉPAGES, BARBICHON, FR  
Zacht, fris en mineralen

49,0

### SEIZOENSWIJN

#### SEASONAL WINE

In samenwerking met onze leverancier Marius ('Jouw wijnvriend') selecteren we elk seizoen de mooiste wijnen. Vraag ernaar bij onze bediening.

### PORT & VERMOUTH

Ruby port  
Fine Tawny port  
Martini Bianco, Rosso, Fiero

3,6

3,6

3,9

## MARTINI FIERO & TONIC

Verfrissend, fruitig, licht zoet en bitter

7,0

# GIN & TONICS

Onze Gin & Tonic-specials worden standaard geserveerd met Royal Club Tonic.  
Voor een wat zachtere smaak kun je ook kiezen voor Russel & Co Tonic water.

## BOMBAY SAPPHIRE GIN

Bloemig en kruidig; bergamot, staartpeper en amandel  
Geserveerd met limoen (en eventueel tijm)

7,8

## BOSFORD ROSE 'PINK G&T'

Fruchtig; aardbei en framboos, zacht, lichte bitter  
Geserveerd met rood fruit

8,3

## BOBBY'S GIN

Kruidig en warm; kruidnagel, korianderzaad, gember en citroengras  
Geserveerd met sinaasappel, rode peper of kruidnagel

8,8

## HENDRICK'S GIN

Fris en fruitig; jeneverbes en citrus  
Geserveerd met komkommer

9,1

## MARE GIN

Kruidig en citrus; jeneverbes, tijm, rozemarijn, basilicum en olijven  
Geserveerd met basilicum

9,3

## RUTTE CELERY GIN

Fris en licht kruidig; jeneverbes, selderij, munt, anijs  
Geserveerd met bleekselderij

8,0

# STERKE DRANKEN

## LIQUORS

### LIKEUREN

#### LIQUEURS

Amaretto	4,8
Averna	4,8
Baileys	4,8
Frangelico	4,8
Kahlúa	4,8
Licor 43	4,8
Malibu	4,8
Sambuca	4,8
Tia Maria	4,8
Southern Comfort	4,8
Cointreau	4,9
Drambuie	5,0
Grand Marnier	5,0

### VAN KLEEF

#### LOCAL LIQUORS

Jonge jenever	3,5
Oude jenever	3,7
Korenwijn	3,7
Kruide Bâggah	4,8
Vieux	3,8
Van Kleef likeuren: Boterbabbelaar, Amandel, Gember, Peer, Kersen en Boterzout	4,9

### DIVERSEN

#### MISCELLANEOUS

Apfelkorn	3,7
Beerenburg	3,7
Bessen	3,6
Campari	4,5
Jägermeister	3,6
Ricard	4,5
El Jimador Reposado Tequila	4,8

### DIGESTIEVEN

#### DIGESTIVES

Château Montifaud VS	4,8
Hennesy VS	5,7
Rémy Martin VSOP	6,1
Armagnac VSOP	6,1
Calvados	4,8
Grappa	4,8

### WODKA

#### VODKA

42Below	4,8
Drop	4,8
Eristoff Red	4,8
Wodka Lime	5,2
Grey Goose	7,0

### RUM

Bacardi	v.a. 4,8
Bacardi flavoured	v.a. 4,8
Bacardi 4 Añejo	5,2
Matusalem Clásico 10y	5,0
Diplomático Exclusiva	7,2
Flor de Caña 7	4,9

### WHISK(E)Y

Dewar's white label	4,8
Dewar's 12y	5,5
The Famous Grouse	4,8
Jack Daniel's	5,1
Jim Beam	4,8
Johnnie Walker Black	5,5
Tullamore Dew	4,8

### SINGLE MALTS

Laphroaig Quarter Cask, Islay	6,1
Oban 14, Highlands	7,0
Talisker 10, Islands	5,8
Auchentoshan Heartwood, Lowlands	5,8
Balvenie 12, Speyside	6,9
Craigellachie 13, Speyside	7,0
Gouden Carolus single malt, België	7,8