

# Dinerkaart Haagsche Kluis

## Voorgerechten

|  |       |
|--|-------|
| <b>Broodplankje</b> <i>plate of bread</i><br>aioli – tapenade  | 4.25  |
| <b>Soep van Gepofte Tomaat (v)</b> <i>tomato soup</i><br>basilicum olie – room   | 5.50  |
| <b>Gravad Lax</b> <i>marinated salmon</i><br>mosterd – dille – crème fraîche - toast   | 9,25  |
| <b>Bombe van Carpaccio</b> <i>beef bombe</i><br>Hollands rund - truffelcrème - Parmezaan – rucola - pijnboompitten               | 10.50 |
| <b>Bouillabaisse</b> <i>French fish soup</i><br>gevulde vissoep – Franse wijze – tuille van rouille                              | 7.50  |
| <b>Carpaccio van Rode Biet (v)</b> <i>carpaccio of beetroot</i><br>bitterballen van geitenkaas - granaatappel - amandelschaafsel | 8,25  |
| <b>Rouleaux van Eendenbout</b> <i>rouleaux of duck</i><br>pastrami – rode ui compôte – crostini                                  | 10.75 |
| <b>Thai Chicken salade</b><br>pittige kippendijen – gemengde salade – huisgemaakte atjar – zoetzure dressing                     | 8.50  |
| <b>Kluis Salade (v)</b> <i>“house salad”</i><br>gemengde salade – gele en rode biet – gegrilde peer – geitenkaas- pecannootjes   | 9.75  |
| <b>Coquilles</b> <i>scallops</i><br>gebakken – panchetta - romanesco mousse - beurre blanc                                       | 11.75 |

## Hoofdgerechten

|  |       |
|--|-------|
| <b>Saté Compleet</b> <i>chicken sate</i><br>kipsaté – satésaus – frites – gadogado – atjar – kroepoek  | 13.00 |
| <b>Kluis Burger</b> <i>“house burger”</i><br>kalfsburger 200 gr – oude kaas – spiraal gefrituurde ui – gebakken eitje<br>pittige mayonaise – tomatenchutney – frites | 14.50 |
| <b>Lasagne (v)</b> <i>vegetarian lasagna</i><br>blauwe kaas – geitenkaas - zoete aardappel – spinazie – salsa verde - side salad                                     | 14.75 |

|  |       |
|--|-------|
| <b>Kabeljauw</b> <i>cod</i>  | 18.00 |
| op de huid gebakken – schuim van vis beurre blanc – dagverse groenten-<br>pommes dauphine    |       |
| <b>Gevulde Parelhoen</b> <i>guinea fowl</i>  | 18.50 |
| uit de oven - abrikozen - winterstampotje - knoflookjus                                      |       |
| <b>Rib Eye</b> <i>rib eye steak</i>  | 19.00 |
| v/d grill 200 gr – dagverse groenten - frites – roze peper roomsaus                          |       |
| <b>Boeuf Bourignon</b>   | 17.50 |
| zilver ui – aardappelpuree – ontbijtkoek - rode kool   |       |
| <b>Dorade</b> <i>sea bream</i>   | 18.50 |
| op de huid gebakken – antibois van tomaat – chorizo - dagverse groenten-<br>saffraan risotto |       |
| <b>Iberico Kotelet</b> <i>Iberico rack</i>   | 19.50 |
| uit de oven – winter stampotje – bospaddenstoelen - truffel jus                              |       |
| <br><b><u>Nagerechten</u></b>  |       |
| <b>Cheesecake Tiramisu</b>   | 6.50  |
| lange vingers – mascarpone - espresso – cacao – vanille ijs                                  |       |
| <b>Trifle</b>  | 6.50  |
| stroopwafel – cassisschuim – yoghurt ijs   |       |
| <b>Chocolade x 3</b> <i>3 kinds of chocolat</i>  | 7.50  |
| chocolade taart – witte chocolade mousse – chocolade ijs                                     |       |
| <b>Wentelteefjes</b> <i>French toast</i>   | 6.50  |
| kaneel ijs - boerenjongens - vanille saus  |       |
| <b>Kaasplateau</b> <i>Cheese platter</i>   | 10.00 |
| Franse kazen – selectie vijf soorten – vijgenbrood – peren chutney                           |       |
| <b>Kluis Koffie</b> <i>“House coffee”</i>  | 7.00  |
| combinatie likeuren – tia maria – cointreau –licor 43 – geslagen room                        |       |