

Voorgerechten/starters

In pancetta gebakken coquilles

Schuim van witbier en jonge sla

In pancetta baked coquilles

Foam off wheat beer and young lettuce

€12

~

Trilogie van Hollandse garnalen

Hollandse garnalen verwerkt in;
een bouillon van kreeft
rouleaux van zalm en roerei
gemarineerd met een huigemaakte mayonaise

Three different preparations with Dutch shrimps

Dutch shrimps used in;

A broth off lobster

Roll of smoked salmon and scrambled eggs

Marinated and with a mustard mayonnaise

€12

~

Huisgemaakte kalfspastrami

Gebakken Elstar, sultana rozijn en rucola

Homemade pastrami of veal

Baked Elstar apple, sultana's and rucola

€12

~

Hongaarse eendenlever

Met gember en huisgemaakte specerijenbrood

Hungarian duck liver

With ginger and homemade spice bread

€14

~

Klassieke Franse uiensoep

Met oude Haagsche kaas gegratineerde crouton

Classic French onion soup

With grated old "Haagsche" cheese on a crouton

€9

~

Grove mosterdsoep met gerookte zalm

Luchtig geslagen Crème fraîche en dragon

Mustard soup with smoked salmon

Whipped Crème fraîche with tarragon

€9

Hoofdgerechten/Main Courses

Pasta met gegrilde groenten

Verse tagliatelle met gegrilde groenten, olijven, kruidenolie

Pasta with grilled vegetables

Fresh tagliatelle with grilled vegetables, olives, herb oil

€19

~

Op de huid gebakken kabeljauw filet

Saffraan risotto, rode ui en haricot verts, pittige chorizo

Skin fried cod filet

Saffron risotto, red onion and haricot verts, spicy chorizo

€22

~

Gebakken zeebaarsfilet

Pompoen gnocchi, lente ui, komkommer, beurre blanc saus

Fried sea bass

Pumpkin gnocchi, spring onion, beurre blanc sauce

€22

~

Krokant gebakken rogvleugel

Pommes dauphine, puree van broccoli, pittige tomatenketchup

Crispy fried filet of skate

Pommes dauphine, mashed broccoli, slightly spiced tomato ketchup

€22

~

Rouleaux van konijn in katenspek

Krokant koekje van polenta, crème van wortel, bearnaisesaus

Rabbit filet rolled in Dutch bacon

Crispy polenta biscuit, carrot crème, béarnaise sauce

€22

~

Gebakken tournedos

Paddestoelen, cherrytomaat, aardappel puree
en jus geparfumeerd met zoethout

Pan fried tournedos

*Mushrooms, cherry tomato, mashed potato
And a gravy with a touch off liquorice*

€26

~

Runder t-bone steak van de gril (400 gram)

Geserveerd met een salade, huisgemaakte friet en truffelmayonaise

Grilled t-bone steak (beef) (400 gram)

Served with a salad, home made fries and truffle mayonnaise

€32

Desserts

Honing notentaart

Warm geserveerd met sorbet van Haagsche kruidenbitter

Nut pie whit honey

Served warm with a "Haagsche" herb liquor ice cream

€8

~

Crème brûlée

Crème brûlée van koffie geserveerd met een sorbet van thee

Crème brûlée

Crème brûlée off coffee served with a tea ice cream

€8

~

Gemarineerde sinaasappel

Met limoen hangop en een saus van sinaasappel

Marinated orange

With lime "hangop" (yoghurt) and a sauce of orange

€8

~

Boerenmeisjes

Boerenmeisjes met een sorbet van yoghurt en advocaat

"Boerenmeisjes" (brandied apricots)

Served with a yoghurt ice cream and "advocaat" (spirit with egg yolk)

€8

Easy bites

Clubsandwich

Getoast brood met mosterdmayonaise, gebakken ei, gegrild spek, gerookte kip en sla

Club sandwich

Toasted bread with mustard mayonnaise, fried egg, grilled bacon, smoked chicken, Lettuce

€12

~

Eden hamburger

Truffelkaas, grove frieten en mosterdmayonaise

Eden hamburger

Truffle cheese, fries and mustard mayonnaise

€17

~

Salade kalkoen

Salade met gemarineerde en gegrilde kalkoenfilet

Marinated turkey salad

In lime an honey marinated turkey with a fresh salad

€12

~

Sandwich huisgerookte zalm

Bruin brood belegd met gerookte zalm, salade en een honing dressing

Sandwich with smoked salmon

Brown sandwich bread with smoked salmon, lettuce and a honey sauce

€8

~

Pain Bagnat

Belegd met serranoham en reblochon kaas, oude aceto balsamico

Pain Bagnat

With seranoham and reblochon cheese, aged aceto balsamico

€8

~

Pain Bagnat

Belegd met oude Haagsche kaas, rucola en mosterdmayonaise

Pain Bagnat

With old "Haagsche" cheese, rucola and mustard mayonnaise

€8