



SELECT

GRAND CAFÉ & EVENTS



WARME DRANKEN | HOT DRINKS

Koffie <i>Coffee</i>	3,50
Espresso	3,50
Dubbele espresso <i>Double espresso</i>	4,25
Cappuccino	3,85
Latte Macchiato	4,00
Espresso Macchiato	3,50
Flat White	4,50
Warme chocomel <i>Hot chocolate</i>	3,75
Extra: slagroom of haveremelk <i>Extra: whipped cream or oat milk</i>	0,70
Thee <i>Tea</i>	
Thee - diverse smaken <i>Tea - various flavours</i>	3,50
Verse gember of munt thee <i>Fresh ginger or mint tea</i>	3,75

PATISSERIE

Pastel de Nata (2)	3,25
Éclair Crème Patisière (85 gr)	3,75
Muffin	3,75
Pecannoten taart <i>Pecan Pie</i>	4,95
Worteltaart <i>Carrot cake</i>	4,95
Amandel cake (<i>Glutenvrij</i>) <i>Almond cake (Glutenfree)</i>	5,50
Appeltaart <i>Apple pie</i>	4,95
Extra: slagroom <i>Extra: whipped cream</i>	0,70

Heeft u een voedselallergie; laat het ons weten! *If you have a food allergy; let us know!*



FRISDRANKEN | SOFT DRINK

Coca Cola & Coca Cola Zero	3,50
Ice Tea sparkling & green	3,50
Tonic, Ginger Ale en Bitter Lemon	3,75
Fristi en Chocomel	3,75
Schulp appelsap & sinaasappelsap <i>Schulp apple juice & orange juice</i>	3,75
Water / Mineraal water <i>Still & sparkling water</i>	3,25
Water / Mineraal water groot <i>Still & sparkling water large</i>	7,00

BIER OP FLES | BOTTLED BEER

Heineken 0,33	3,75
0.0% Heineken 0,33	4,00
Brouwerij Haagsche Broeder	5,50

Oude Molstraat – White IPA – 6,5%

In deze serie brengen we een ode aan de Haagse straten. We beginnen met onze geliefde Oude Molstraat. Hier is het Willibrordushuis, stadsklooster sinds 1842, gevestigd en brouwen en verkochten we onze eerste bieren.

Deze white IPA dankt zijn frisheid aan het gebruik van fruitige hopsoorten (Amarillo, Citra en Cascade) en tarwe als brouwgraan.

Novice – Saison- 7%

Onze Novice is een volle en blonde saison, gebrouwen met drie granen. Fruitige hoppen en kruidige tonen van deze Noord-Franse gist zorgen voor een fris karakter. Als een Novice die zich vol frisse inspiratie bij een kloosterorde voegt. Drink 'm vers of ontdek hoe deze Novice zich mettertijd ontwikkelt.

Heeft u een voedselallergie; laat het ons weten! *If you have a food allergy; let us know!*



WIJN | WINE

Huiswijn glas <i>House wine glass</i>	5,25
Wit, rosé, rood <i>White, rosé and red</i>	
Huiswijn fles <i>House wine bottle</i>	26,00
Wit, rosé, rood <i>White, rosé and red</i>	
Cava fles <i>Cava bottle</i>	29,00

COCKTAIL

Aperol Spritz	8,50
Nona Spritz 0.0	8,50
Espresso Martini	9,00
Catz Gin & tonic en Haagsche citroen	9,50

SNACKS

Kaastengels -per 6	6,50
Bitterballen -per 6	7,75
Tempura boontjes met truffel mayonaise <i>Tempura beans with truffle mayonnaise</i>	8,25
Landbrood met diverse dips <i>Country bread with several dips</i>	8,75
Bittergarnituur - per 10	10,75
<i>Snack mix – per 10</i>	
Camembert uit de oven met noten, honing en crostini <i>Camembert from the oven with nuts, honey and crostini</i>	13,50

Heeft u een voedselallergie; laat het ons weten! *If you have a food allergy; let us know!*



LUNCHKAART | LUNCH MENU

van 11.00 tot 16.00 uur | *from 11am to 4pm*

Landbrood Tonijnsalade

9,75

Landbrood geserveerd met huisgemaakte tonijnsalade en sla

Country bread Tuna salad

Country bread served with homemade tuna salad and

Focaccia Mortadella

9,50

Geserveerd met mortadella, burratini, pistache en sla

Focaccia Mortadella

Served with mortadella, burratini, pistachio and lettuce

Focaccia hummus (V)

9,25

Geserveerd met basilicumolie, gebakken kikkererwten, gepofte tomaat en sla

Focaccia hummus (V)

Served with basil oil, fried chickpeas, roasted tomatoes and lettuce

Landbrood Oude kaas

9,25

Geserveerd met ingelegde groenten, picalilly en sla

Country bread Aged cheese

Served with pickled vegetables, picalilly and lettuce

Broodje van de dag | *Sandwich of the day*

Vraag ernaar bij onze collega's | *Ask our colleagues about it*

Heeft u een voedselallergie; laat het ons weten! *If you have a food allergy; let us know!*



SOEPEN | SOUPS

Geserveerd met brood en boter | *served with bread and butter*

Huisgemaakte gebonden tomatensoep 8,75

Homemade tomato soup

Huisgemaakte gegratineerde Uiensoep 8,75

Homemade onion soup au gratin

SALADES | SALADS

Caesar Salad 14,75

Geserveerd met little gem, gemarineerde kip, ansjovis, ei, Parmezaan, croutons en pancetta

Caesar Salad

Served with little gem, marinated chicken, anchovies, egg, parmesan, croutons and pancetta

Salade van de dag | *Salad of the day*

Vraag ernaar bij onze collega's | *Ask our colleagues about it*



WARME GERECHTEN | HOT DISHES

- Landbrood Krokante kip** 11,75
Geserveerd met lente ui, macadamia, koriander,
Japanse mayonaise en rode peper
Country bread Crispy chicken
*Served with spring onion, macadamia, coriander,
Japanese mayonnaise and red pepper*
- Gnocchi** 14,50
Geserveerd met pesto saus en gegrilde groenten
Gnocchi
Served with pesto sauce and grilled vegetables

KINDERGERECHTEN | CHILDREN'S DISHES

- Wentelteefjes van suikerbrood** 7,75
Geserveerd met slagroom en seizoensfruit
French toast made from sugar bread
Served with whipped cream and seasonal fruit
- Pinsa Romana Margherita** 9,75

Heeft u een voedselallergie; laat het ons weten! *If you have a food allergy; let us know!*



KROKETTEN | CROQUETTES

Twee Holtkamp kalfs kroketten	11,95
Geserveerd op bruin landbrood met mosterd	
<i>Two Holtkamp veal croquettes</i>	
<i>Served on brown country bread with mustard</i>	
Twee Holtkamp groenten kroketten	11,95
Geserveerd op bruin landbrood met mosterd	
<i>Two Holtkamp vegetable croquettes</i>	
<i>Served on brown country bread with mustard</i>	
Twee Holtkamp garnalen kroketten	13,50
Geserveerd op bruin landbrood met citroen mayonaise	
<i>Two Holtkamp shrimp croquettes</i>	
<i>Served on brown country bread with lemon mayonnaise</i>	