

VOORGERECHTEN

Broodplankje Plate of bread knoflookboter – pomodori tapenade	3,75
Soep van het seizoen Seasonal soup vraag de bediening	4,75
Tomatensoep (v) Tomato soup grootmoeders recept - basilicumroom	4,75
Bouillabaisse French fish soup gevulde vissoep - Franse wijze - croutons - rouille - geraspte kaas	7,25
KLUIS salade (v) "House" salad gemengde slasoorten - rode bietjes – gebakken peer – geitenkaas – pecannootjes	8,25
Thai chicken salade Oriental chicken salad gemengde slasoorten - gebraden kipfiletstukjes - Oosterse wijze – Thaise dressing	8,25
Salade makreel Salad mackerel gerookte makreel - gemengde slasoorten - appel - haricots verts - licht pittige Aziatische dressing	9,50
Carpaccio Beef carpaccio Hollands rund – Parmezaanse kaas – truffelcrème – pijnboompitten – rucola	9,75
Zalm Salmon bombe van gerookte zalm – Hollandse garnalen – avocado – cocktailsaus	9,75
Steak tartaar rauwe tartaar – Angus rund – gefrituurd eitje - uitjes – dragon crème – tabasco – brioche broodje	10,75
Pulled Duck Peking Stijl - Hoi Sin saus - Chinese pannenkoekjes - Aziatische groentjes	11,25

HOOFDGERECHTEN

KLUIS burger "House" burger rund (200gr.) - cheddar – uitgebakken spek - gebakken eitje - tomatenchutney - frites	12,50
Saté compleet Chicken sate kipsaté – satésaus – frites – gadogado – atjar – kroepoek	12,50
Quiche vegetarisch Vegetarian quiche huisgemaakt - kastanjechampignons – boeren brie – courgette – paprika – prei – ui – walnotendressing – side salad	13,75
Pasta Haagsche Kluis "House pasta" tagliatelle - kip – spek – spinazie – knoflook – crème fraîche – Italiaanse kruiden – side salad	13,75

HOOFDGERECHTEN

Zalm Salmon op de huid gebakken – groene asperges – pak soi – avocado - Teriyaki style - rijst	16,75
Iberico kotelet Iberico pork Spaanse Iberico rack - uit de oven – truffeljus – winters stampotje	17,50
Zeebaars Sea bass op de huid gebakken – witte wijnsaus met garnalen – groente- en aardappelgarnituur	18,25
Black Angus biefstuk Black Angus steak gebakken (200 gram) – groentegarnituur - gebakken champignons - pepersaus - frites	18,75
Rib-eye Calf rib-eye kalfsribeye van de grill (200 gram) – groentegarnituur – pittige bearnaisesaus - frites	19,50
Wild gerecht van de dag Game meat tijdens het wildseizoen - vraag bediening	18,50

3-gangen menu 3 course menu dagelijks wisselend – vraag bediening	25,00
---	-------

NAGERECHTEN

Tiramisu tiramisu volgens klassiek recept - stracciatella ijs	6,50
Frambozen cheesecake Raspberry cheesecake cheesecake – frambozen sorbet – rood fruit	6,50
Appeltaart Apple pie appeltaart - uit de oven - kaneel ijs – vanillesaus	5,75
Clafoutis volgens klassiek recept – kersenvulling – vanille ijs	6,50
Dame Blanche vanille ijs – warme chocoladesaus – amandelschaafsel	6,50
KLUIS koffie "House" coffee combinatie likeuren - Tia Maria – Cointreau – Licor 43 - geslagen room	6,50
Kaasplateau Cheese platter Franse kazen – selectie van vijf - vijgenbrood – perenchutney	10,00

Allergenen: wij zijn op de hoogte van de samenstelling van al onze gerechten.

Wanneer u een voedselallergie heeft, meldt u dit bij een van de leidinggevende van de bediening.

Op uw verzoek informeren wij u graag over de allergenen in onze gerechten.