

DE GESCHIEDENIS VAN DE HAAGSCHE KLUIS

Het pand waarin de Haagsche Kluis is gehuisvest, is een rijksmonument uit het begin van de vorige eeuw. Het is van oorsprong een bankgebouw en werd rond 1905 in de Haagse Jugendstil gebouwd. Er zijn veel details die naar deze tijd verwijzen, zoals bijvoorbeeld de tegelmozaïeken in de vloeren en het natuursteen in de open haard. Anderen kenmerken maken de opkomst van de Art Nouveau voelbaar. Tot aan de Tweede Wereldoorlog heeft het pand gefunctioneerd als woonhuis en bankgebouw van de Joodse familie Edersheim. Dit is nog duidelijk te zien aan de oude kluisdeur in de kelder. De schatten die zich hierachter bevinden zijn tegenwoordig echter van culinaire aard. In 1995 is het pand voor het eerst als Horecagelegenheid in dienst getreden.

HET TUINHUIS

Door de Tweede Wereldoorlog raakte het unieke Tuinhuis in verval en verloor het de bestemming die het daarvoor had; privé synagoge van de bankiersfamilie Edersheim. Hoe mooi de ruimte toen was laat zich raden door de monumentale schouw en het hoge plafond met de beschilderde panelen. Onder de twee enorme kroonluchters worden nu regelmatig borrels gehouden tot 100 personen. Of er wordt in kleiner gezelschap vergaderd, gedineerd of geconfereerd. Maar er worden ook feesten op maat georganiseerd.

HET CAFÉ

Ons café is bij uitstek de geschikte locatie voor zowel formele als informele meetings. Tevens beschikt de Haagsche Kluis over een T-mobile Hotspot, zodat u rustig in een hoekje kunt gaan zitten met uw laptop en een kopje koffie. Maandag tot en met woensdag is er de mogelijkheid om het café af te huren voor besloten feesten en partijen en voor kleinere borrels bent u altijd welkom. Elke maandagavond vanaf 19:00 uur verandert de Haagsche Kluis in een politiek café met sprekers uit alle hoeken van de politiek, voor afgegaan door live jazz muziek. Op donderdag-, vrijdag- en zaterdagavond wordt het café vanaf 23.00 uur omgebouwd tot de "Nachtkluis". Onze DJ's en barkeepers zorgen dan voor gezellige, sfeervolle feestavonden tot diep in de nacht.

HET RESTAURANT

Het à la carte restaurant bevindt zich in de ruimtes waar de voormalig staatsman Mr. Joseph Luns in de jaren '50 kantoor hield. De plechtige sfeer roept herinneringen op. Het à la carte restaurant heeft een uitgebreide menu- en wijnkaart. Tijdens lunch en diner vindt men hierdoor altijd een gepast gerecht.

OPENINGSTIJDEN

Dagelijks: 11.30 tot 01.00 uur
Don / vrij / zat: 11.30 tot 04.00 uur
Keuken: 11.30 tot 22.00 uur

VOORGERECHTEN

Bouillabaisse | French fish soup

gevulde vissoep - Franse wijze - croutons - rouille - geraspte kaas

Kluis"salade" (v) | "House" salad

gemengde slasoorten - rode bietjes - gebakken peer -
geitenkaas - pecannootjes

Carpaccio | Beef carpaccio

Hollands rund - Parmezaanse kaas - truffelcrème -
pijnboompitten - rucola

Zalm | Salmon

bombe van gerookte zalm - Hollandse garnalen - avocado -
cocktailsaus

HOOFDGERECHTEN

Zeebaars | Sea bass

op de huid gebakken - witte wijnsaus met garnalen -
groente- en aardappelgarnituur

Quiche vegetarisch | Vegetarian quiche

huisgemaakt - kastanjechampignons - boeren brie - courgette -
paprika - prei - ui - walnotendressing - side salad

Black Angus biefstuk | Black Angus steak

gebakken (200 gram) - groentegarnituur -
gebakken champignons - pepersaus - frites

Iberico kotelet | Iberico pork

Spaanse Iberico rack - uit de oven - truffeljus - winters stampotje

NAGERECHTEN

Tiramisu

tiramisu volgens klassiek recept - stracciatella ijs

Frambozen cheesecake | Raspberry cheesecake

cheesecake - frambozensorbet - rood fruit

Kaasplateau | Cheese platter

Franse kazen - selectie van vijf - vijgenbrood - perenchutney