

Warme Dranken/ Hot beverages

Kop koffie/ <i>Cup of coffee</i>	€ 3,40
Glas thee/ <i>Glass of tea</i>	€ 3,40
Cappuccino/ <i>Cappuccino</i>	€ 3,70
Espresso/ <i>Espresso</i>	€ 3,40
Dubbele espresso/ <i>Double espresso</i>	€ 4,40
Koffie verkeerd/ <i>Café au lait</i>	€ 4,10
Kannetje koffie/ <i>Pot of coffee</i>	€ 5,20
Kannetje thee/ <i>Pot of tea</i>	€ 5,00
Kurhaus koffie/ <i>Kurhaus coffee</i>	€ 3,90
Latte Machiato / <i>Latte Machiato</i>	€ 4,10
Likeur koffie/ <i>Liqueur coffee</i>	€ 8,40
Chocolademelk/ <i>Chocolate milk</i>	€ 3,40
Slagroom/ <i>whipped cream</i>	€ 0,70

Ambachtelijk Gebak uit eigen patisserie/ Original pastries from our own patisserie

Uw keuze uit onze gebaksvitrine <i>Your choice of our daily pastry selection</i>	€ 5,50
---	--------

Frisdranken/ Soft drinks

Frisdranken en mineraalwater/ <i>Soft drinks and mineral water</i>	€ 3,60
Flesje sap/ <i>Bottled juice</i>	€ 3,60
Verse jus d' orange/ <i>Freshly squeezed orange juice</i>	€ 4,40

Mineraalwater/ Mineral water

Perrier	0.75L	€ 7,15
Bru plat/ <i>non sparkling</i>	0.75L	€ 6,40
bruiseind/ <i>sparkling</i>	0.75L	€ 6,40
Bru plat/ <i>non sparkling</i>	0.50L	€ 4,35
bruiseind/ <i>non sparkling</i>	0.50L	€ 4,35

Bieren/ Beers

Tap bier/ <i>Draught beer</i> – Heineken	Small (25cc)	€ 4,00
	Medium (35cc)	€ 6,75
	Large (50cc)	€ 8,95
Heineken Ice Cold	Small (25cc)	€ 4,10
	Medium (35cc)	€ 6,80
	Large (50cc)	€ 9,05
Luxe flesje bier/ <i>Deluxe bottled beer</i>		€ 4,10
Brand up, Wieckse Witte, Wieckse Rosé, Grolsch		
Buitenlands flesje bier/ <i>Import bottled beer</i>		€ 4,60
Carlsberg, Westmalle Dubbel/ Trippel, Palm, Koninck		

Cider

Strongbow, Jillz	€ 4,50
------------------	--------

Binnen –en buitenlandse gedestilleerd/ Dutch and international spirits and liquors

Port, Sherry, Vermouth	v.a./ <i>from</i>	€ 4,10
Gin, Wodka, Rum/ <i>Gin, Vodka, Rum</i>	v.a./ <i>from</i>	€ 6,40
Jenever, jong of oud/ <i>Dutch jenever, young or old</i>	v.a./ <i>from</i>	€ 3,60
Hollandse likeur/ <i>Dutch liqueur</i>	v.a./ <i>from</i>	€ 5,85
Internationale likeur/ <i>International liqueur</i>	v.a./ <i>from</i>	€ 7,10
Armagnac, Calvados, Cognac	v.a./ <i>from</i>	€ 8,70
Whiskey	v.a./ <i>from</i>	€ 6,90

Broodjes/ Sandwiches

Turks brood met tonijnsalade en verse dadels <i>Turkish bread with tuna salad and fresh dates</i>	€ 8,50
Drie soorten minibroodjes belegd met Italiaanse kaas, rosbief en makreeltapenade <i>Trio of breadrolls with Italian cheese, roast beef and mackerel tapenade</i>	€ 8,50
Meergranen piramide met belegen kaas en perenmosterd (V) <i>Whole meal roll with matured cheese and pear mustard (V)</i>	€ 9,50
Broodje gezond met mozzarella, boomtomaat, komkommer en peterseliecrème <i>Mozzarella and tree tomato sandwich with cucumber and parsley cream</i>	€ 10,75
Pistolet met gerookte zalm en crème-fraiche met bieslook <i>Bread roll with smoked salmon and crème-fraiche with chives</i>	€ 11,50

Soepen/ Soups

Kalfsbouillon met voorjaarsgroenten en een kwarteleitje <i>Veal consommé with seasonal vegetables and a quail egg</i>	€ 9,50
Kreeftensoep met Pecheurgarnalen en kervel <i>Lobster bisque with Pecheur shrimps and chervil</i>	€ 15,00

Bovenstaande gerechten worden geserveerd van 12.00 tot 17.00 uur
The above mentioned dishes are served from 12 noon to 5.00 p.m.

Items met een (V) zijn vegetarische gerechten
Items with (V) indicate vegetarian dishes

Salades en hoofdgerechten/ Salads and main courses

Caesarsalade met biologische kip en crème van Japanse yuzu <i>Caesar salad with organic chicken and Japanese yuzu cream</i>	€ 15,75
Caesarsalade met gebakken scampi's <i>Caesar salad with pan-fried prawns</i>	€ 15,75
Salade van rucola en jonge spinazie met krokante geitenkaas en een tomatenvinaigrette <i>Salad of rocket and young spinach with crispy goats cheese and a tomato vinaigrette</i>	€ 15,75
Huisgemaakte groentelasagne met ricotta- kaassaus (V) <i>Homemade vegetable-lasagna with ricotta sauce (V)</i>	€ 20,50

Dessert

Mousse van Amarula likeur met kokoscrème en bananenroomijs <i>Mousse of Amarula liquor with coconut cream and banana ice-cream</i>	€ 12,50
---	---------

Kleine gerechten/ small dishes

Bitterballen met Dijon mosterd (8 stuks) <i>Amsterdam croquette balls with Dijon mustard (8 pieces)</i>	€ 8,75
Geitenkaaskroketjes met Rinse appelstroop (V) <i>Goat cheese croquettes with 'Rinse' apple syrup (V)</i>	€ 9,25
Garnalenkroketjes met cocktailsaus (6 stuks) <i>Shrimp croquettes with cocktail sauce (6 pieces)</i>	€ 9,75

Bovenstaande gerechten worden geserveerd van 12.00 tot 17.00 uur
The above mentioned dishes are served from 12 noon to 5.00 p.m.

Items met een (V) zijn vegetarische gerechten
Items with (V) indicate vegetarian dishes

	Fles/Bottle	Glas/Glass
Witte Wijnen/White Wines		
Sauvignon-Blanc, J. Moreau & Fils, Frankrijk	€ 25,00	€ 5,00
Chardonnay, Familia Rutini Trumpeter, Argentinië	€ 32,50	€ 6,50
Pinot Grigio, Frescobaldi-Mondavi Danzante, Veneto, Italië	€ 32,50	€ 6,50
Sancerre, Lucien Crochet La Croix du Roy, Loire, Frankrijk	€ 45,00	€ 8,50

Rosé Wijnen/Rose Wines

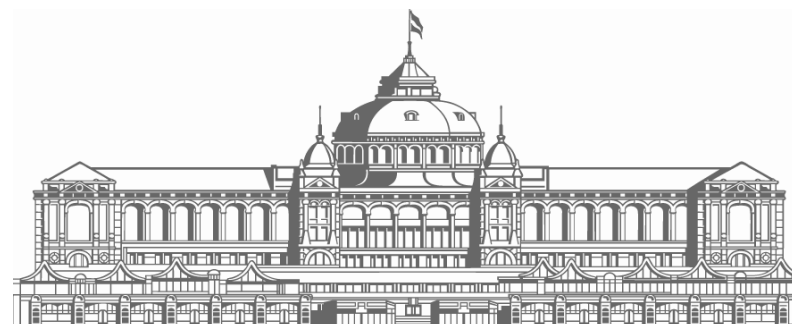
Rioja Rosado, Marqués de Riscal Rioja, Spanje	€ 28,50	€ 6,00
Valley Oaks Syrah Rosé, Fetzer Vineyards Californië, V.S.	€ 33,00	€ 6,00
Sancerre, Lucien Crochet Pinot Rosé, Loire, Frankrijk	€ 49,00	€ 8,50

Rode Wijnen/Red Wines

Merlot Cabernet-Sauvignon J. Moreau & Fils, Frankrijk	€ 25,00	€ 5,00
Merlot, Cousiño Macul Maipo Valley, Chili	€ 29,50	€ 5,50
Tempranillo, Marques de Riscal Castillië en León, Spanje	€ 32,50	€ 6,50
Chianti Rufina 'Nipozzano', Frescobaldi Toscane, Italië	€ 44,50	€ 8,50

Champagnes & Rosé Champagnes

Louis Roederer Brut	€ 75,00	€ 12,50
Moët & Chandon, Brut Imperial, Rosé – N.V.	€ 95,00	
Pommery, Cuvée Louise – 1989	€ 210,00	
Veuve Clicquot, Rosé – 1999	€ 125,00	



STEIGENBERGER
KURHAUS HOTEL
 DEN HAAG