

Dinerkaart

Wij serveren diner vanaf 17:00 uur



Voorgerechten

Wild plankje met vijgenchutney 9,00
met hertenham, wildzwijnpaté en eendenrillette

Blini's met gerookte zalm 9,75
met komkommer hangop en zoetzuur van komkommer

Carpaccio van Bieslands rund 11,00
met pestomayonaise, Delftse oude kaas en rucola

Haagsche oesterzwam bitterballen 7,75
lekker veganistisch en lokaal, met groene mosterd!

Soep van het seizoen 6,75

Tomatensoep met basilicumroom 5,75

Voorgerecht van de chef
maandelijks wisselend voorgerecht



Maaltijdsalades

met friet of brood geserveerd

Vis salade 14,75
met gerookte zalm, huisgemaakte tonijnsalade en gerookte makreel

Vegetarische salade 13,75
met bieten, geitenkaas, appel en walnoot



In onze keuken wordt zo veel mogelijk gewerkt met verse, ambachtelijke producten van het seizoen en uit de regio. Mocht u een dieet volgen, allergisch of intolerant voor bepaalde stoffen zijn, vraagt u gerust om de mogelijkheden. Wij denken graag met u mee!

Hoofdgerecht

Al onze hoofdgerechten worden geserveerd met friet

Spiezen van gegrilde 'Tante Door' kippendijen 18,25
Met huisgemaakte huzarensalade, maïskolf, satésaus en kroepoek



Gebakken varkenshaas medaillons met pepersaus 19,00
met zoete aardappel crème, sperzieboon, rode kool salade en schorseneer

Op de huid gebakken schelvis filet 19,50
met tomatensalsa, doperwten, bloemkool crème, venkel salade en een kaaskrokant

In roomboter gebakken sliptongen 19,50
met bloemkool crème, venkel salade met grapefruit en taugé tartaar

Broodje Bieslandse hamburger 19,00
met Delfts blauwe kaas, truffelmayonaise,
rode uiencompote

Gebakken Bieslandse tournedos 27,00
met jus, schorseneer, courgette, knolselderij crème
en zoete aardappel chips

Slagerij Bieslandhoeve
De melkkoeien hebben jarenlang op de boerderij en in het land vrij rondgelopen. Je kunt proeven aan het (biologische) vlees dat de koeien het goed hebben gehad.

Gevulde aubergine 17,25
met paprika, kastanje champignons, Delfts blauwe kaas, courgette, gerookte amandelen en couscous

Gebakken bloemkool steak 17,50
met doperwtenpesto, geitenkaas, spinazie en gerookte amandelen

Knolselderij gebrad 21,00
met crème van knolselderij en zwarte knoflook, gebakken oesterzwammen en doperwtenpesto

Hoofdgerecht van de chef
maandelijks wisselend hoofdgerecht



zijn onze porties voor u te groot?
Vraag gerust naar de mogelijkheden voor een kleinere portie, of neem de restjes mee! Zo geniet u er thuis ook nog eens van!

Kindergerechten



Pannenkoek met stroop en suiker 5,75
Haagsche croquette met friet, appelmoes en mayonaise 6,25
Spies van kippendij met satesaus, friet en appelmoes 9,50
Verrassingsbeker met vanille-ijs 5,75





Nagerecht

Verkade en Jacques

Wij werken met alleen maar Nederlandse kazen. Die zoeken we niet alleen uit, dat doen we samen met Verkade en Jacques uit Delft.

Kaasplankje 9,50

een mooie selectie van alleen maar Nederlandse kazen

Ambachtelijke appeltaart van de molenaar 6,75

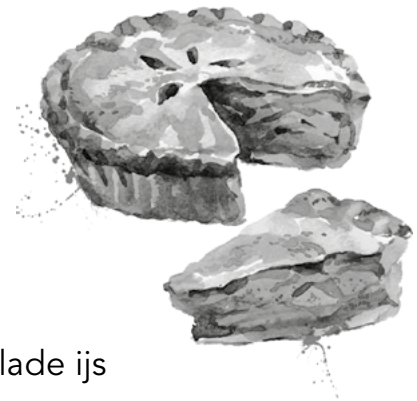
elke dag vers gebakken met kaneel en slagroom

Dame blanche 7,25

een echte klassieker met warme chocoladesaus

Knapperige meringue 7,50

met rood fruit en huisgemaakte lemon curd



Hazelnootbrownie 8,00

met Chocolate rots, caramel toffe saus en witte chocolade ijs



Dutch coffee 7,00

(of Irish, French, Italian, Spanish etc.)



Nagerecht van de chef

maandelijks wisselend nagerecht



Korenmolen Windlust

In de molen, wordt nog steeds graan gemalen tot meel. Een proces wat al eeuwen lang op dezelfde manier wordt gedaan. De wind zorgt ervoor dat de molen draait, en dat er dus graan gemalen kan worden.

Van dat meel, maakt onze bakker heerlijk brood, maken wij heerlijke pannenkoeken en onze appeltaart.

De appels voor de appeltaart worden geschild door mensen met een verstandelijke beperking bij dagcentrum Bizzi, onderdeel van Ipse de Bruggen.

