

Warme dranken / Warm drinks

* ook verkrijgbaar met sojamelk (+ €0.50) / also available with soy milk (+ €0.50)

Lungo	Small 2,85	Medium 3,40
Cappuccino *	Small 3,40	Medium 3,75
Latte *		3,40
Espresso		2,85
Doppio		3,90
Ristretto		2,85
Espresso macchiato *		3,25
Latte macchiato *		3,75
Flat white		3,90
Irish, Spanish, French, Italian coffee		7,25

Thee (diverse smaken) <i>Tea (various flavors)</i>	2,75
Verse muntthee met honing <i>Fresh mint tea with honey</i>	3,50
Verse gemberthee met citroen <i>Fresh ginger tea with lemon</i>	3,65

Warme chocolademelk (met slagroom + 0,75) <i>Hot chocolate</i> (with whipped cream + 0,75)	3,25
--	-------------

Sappen / Juices

Huisgemaakte smoothie van de dag <i>Fresh homemade smoothie of the day</i>	4,75
Verse jus d'orange <i>Fresh orange juice</i>	3,95

Biologische appelsap <i>Organic apple juice</i>	3,95
Royal Club Tomatensap <i>Royal Club Tomato juice</i>	3,25

Frisdrank / Soda

Sourcy blauw of rood (200 cl) <i>Still or sparkling mineral water, small bottle</i>	2,75
Sourcy blauw of rood (750 cl) <i>Still or sparkling mineral water, large bottle</i>	5,95

Pepsi Cola, Pepsi Max, Sisi, 7UP Lipton Ice Tea, Lipton Ice Tea Green, Royal Club Cassis, Royal Club Bitter Lemon, Royal Club Tonic, Royal Club Ginger Ale	3,00
---	-------------

Chocomel, Fristi	3,25
-------------------------	-------------

Bier / Beer

Brand Pilsener, op fles <i>Brand Pilsener, bottled</i>	3,50
--	-------------

Seizoensbier, op fles <i>Special beer, bottled</i>	v.a. 4,75
--	------------------

Heineken alcoholvrij 0.0%, op fles <i>Heineken non-alcoholic, bottled</i>	3,50
---	-------------

Witte Wijn / White wine	Glas/Glass	Fles/Bottle
Sonneskenk, Sauvignon Blanc	4,95	22,50

Bodega Norton Finca la Colonia, Chardonnay	5,75	26,50
---	-------------	--------------

Rosé Wijn / Rose wine		
Sonneskenk, Rosé	4,95	22,50

Rode Wijn / Red wine		
Sonneskenk, Cabernet Sauvignon	4,95	22,50

Bodega Norton, Finca la Colonia Merlot	5,75	26,50
---	-------------	--------------

Mousserende Wijn / Sparkling wine		
Dom Portier Cava	5,75	26,50

Nicolas Feuillatte Brut Réserve Champagne	59,50
--	--------------

Gedistilleerd / Distilled

Tullamore Dew	5,00
The Famous Grouse	5,00
Bacardi Carta Blanca	4,75
Eristoff	4,75
Bombay Sapphire Gin	4,75
Bols Jonge Jenever	3,90
Bols Zeer Oude Jenever	3,90
Bols Corenwijn	4,00
Martini Bianco, Martini Rosso	3,90
Offley Ruby, Offley White	4,25
Osborne Sherry Fino 15%	3,90
Osborne Sherry Medium Dry 15%	3,90

Likeuren / Liqueur

Grand Marnier, Tia Maria, Disaronno, Liquor 43	4,70
---	-------------

Mauritshuis

Royal Picture Gallery

Welkom Welcome



Mh

Abraham van Beyeren, c. 1655
Pronkstilleven, Banquet Still Life

Brasserie Mauritshuis

In het hart van de hofstad vindt u Brasserie Mauritshuis, waar wij u mee terug nemen naar de Bourgondische welvaart uit de Gouden Eeuw. Op ons menu vindt u eigentijdse gerechten geïnspireerd op de schilderijen uit het museum, veelal bereid met verse ingrediënten van eigen bodem. In Brasserie Mauritshuis wordt iedere gast een levensgenieter, of u nu voor lunch, borrel of koffie met een Haagsche lekkernij komt.

In the heart of the royal city The Hague you'll find Brasserie Mauritshuis. We will take you back to the Burgundian prosperity of the Dutch Golden Age. On our menu you will find contemporary dishes inspired by the paintings from the museum. These dishes are often prepared with fresh ingredients from our own soil. Every guest will enjoy the best things in life in Brasserie Mauritshuis, whether you are here for lunch, drinks or coffee with a local pastry.

Zoet / Sweets

Hollandse appeltaart met kaneel en slagroom 4,50
Dutch apple pie with cinnamon and whipped cream

Hazelnootcrème gebak van "Maison Kelder" 4,70
Hazelnut cream cake from "Maison Kelder"

Warme wafel met warme kersen kaneel en slagroom 5,75
Warm waffle with hot cherries, cinnamon and whipped cream

Taart van de dag 4,70
Pastry of the day

Brugge bonbons (5 stuks) 6,00
Brugge bonbons (5 pieces)

Soep / Soup

Geserveerd met brood en boter / Served with bread and butter

Pomodorusoep met gegrilde aubergine en crème fraîche (v) 7,50
Pomodori soup with grilled eggplant and crème fraîche

Soep van de dag 7,50
Soup of the day

Salade / Salad

Geserveerd met brood en boter / Served with bread and butter

Couscous met Hollandse pofgroenten, kaneel, komijn, rozijnen en zongedroogde tomaten (vegan) 13,00

Couscous with grilled Dutch vegetables, cinnamon, cumin, raisins, pine nuts and sundried tomato (vegan)

Warme geitenkaas met bacon, honing en walnoten 13,50

Warm goat cheese, bacon, honey and walnut

Ook vegetarisch te bestellen / Vegetarian option available

Caesar, Romeinse sla, zacht gegaarde kip, ansjovis, ei, bacon en Parmezaanse kaas 13,75

Caesar, Romaine lettuce, slow cooked chicken, anchovies, egg, bacon and Parmesan cheese

Brood / Sandwiches

Meergranen Ciabatta met "Oude Rotterdammer" kaas en dadelcompote (v) 9,00

Multigrain Ciabatta with "Old Rotterdammer" cheese and date compote

Meergranen Ciabatta met huisgemaakte hummus van kikkererwten en pompoen geserveerd met Hollandse pofgroenten (vegan) 9,25

Multigrain triangle bread with homemade hummus of chickpeas and pumpkin served with Dutch vegetables

Vikingbrood met gerookte Noordzeemakreel en citroenmayonaise 10,25

Viking bread with smoked North Sea mackerel and lemon mayonnaise

Mediterraanse baguette met warme Brugse beenham, zuurkool en honing-mosterdsaus 10,50

Mediterranean baguette with warm ham, sauerkraut and honey mustard sauce

2 Rundvlees croquetten geserveerd op meergranen landbrood 9,00

2 Beef croquettes served on multigrain bread

Ook als groenten croquettes te bestellen / Vegetarian option available

Croque Madame: Focaccia brood, ham, kaas, gebakken ei en mosterd bechamelaus 10,50

Croque Madame: Focaccia bread, ham, cheese, fried egg and mustard bechamel sauce

Mauritshuis
Koninklijk Kabinet van Schilderijen
Royal Picture Gallery

Mh

Warme gerechten / Hot dishes

Curry van zoete aardappel geserveerd met mango, cashewnoten en rijst (vegan) 13,00
Sweet potato curry served with mango, cashews and rice

Pastei met een ragout van kip, bospaddenstoelen, foelie, laurier en kruidnagel 12,50
Pastry served with a ragout of chicken, wild mushrooms, mace, laurel and cloves

Tagliatelle met een roomsaus van gerookte zalm, dille, kappertjes en Parmezaanse kaas 13,50
Tagliatelle with a cream sauce of smoked salmon, dill and capers served with Parmesan cheese

Borrel / Finger food

Mini kaassoufflés (v) 7,00
Mini fried cheese snacks

Groenten croquettes (v) 8,00
Vegetable croquettes

Garnalen vlinders 7,50
Butterfly shrimps

Bitterbal "Van Dobben" met mosterd 7,50
Mini beef croquettes "Van Dobben" served with mustard

Luxe noten olijven (vegan) 7,00
Nuts and olives

Om te delen: Hollandse kaas & worst, bitterballen, kaassoufflés en garnalen vlinders 13,50
To share: Dutch cheese & sausages, mini beef croquettes, mini fried cheese snacks and butterfly shrimps

Heeft u dieetwensen en/of allergieën? Vertel het ons! Onze medewerkers staan u graag te woord.

Do you have any dietary requirements and/or allergies? Let us know! We're happy to help.

Kindergerechten / Kids

Vraag onze medewerkers wat voor lekkers we hebben speciaal voor onze jonge gasten.
Please ask for our special children's menu.