

## Warme dranken / Warm drinks

	SMALL	MEDIUM
Lungo	€2,85	€3,40
Cappuccino*	€3,40	€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 (biologisch) <i>Fresh ginger tea (organic)</i>		€3,65
Warme chocolademelk (met slagroom + €0,75) <i>Hot chocolate (whipped cream + €0,75)</i>		€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
Appelsap (biologisch) <i>Apple juice (organic)</i>		€3,95
Royal Club Tomatensap <i>Royal Club Tomato juice</i>		€3,25

## Frisdrank / Soda

	KLEIN / SMALL	GROOT / LARGE
Sourcy blauw of rood <i>Still or sparkling mineral water (200cl / 750cl)</i>	€2,75	€5,95
Pepsi Cola, Pepsi Max, Sisi, 7Up		€3,00
Lipton Ice Tea / Green		€3,00
Royal Club Cassis / Bitter Lemon		€3,00
Royal Club Tonic / 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>	VANAF	€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
Tres Ciguenas Verdejo Organic	€5,75	€26,50
Apostelhoeve Pinot Gris (Limburg, NL)		€32,50

## Rosé wijn / Rose wine

Sonneskenk, Rosé	€4,95	€22,50
------------------	-------	--------

## Rode wijn / Red wine

Sonneskenk, Cabernet Sauvignon	€4,95	€22,50
Tres Ciguenas Tempranillo Organic	€5,75	€26,50
Thorn Dornfelder (Limburg, NL)		€32,50

## Mousserende wijn / Sparkling wine

Dom Portier (Cava)	€5,75	€26,50
Nicolas Feuillatte Brut Réserve (Champagne)		€59,50

## Gedistilleerd / Distilled

Whiskey, Rum, Vodka, Gin	€4,75
Bols Jonge, Oude jenever & Korenwijn	€4,00
Martini Bianco & Rosso	€4,00
Offley Ruby / Offley White	€4,25
Sherry Fino / Medium Dry	€4,00

## Likeuren / Liqueur

Grand Marnier, Tia Maria	€4,70
Disaronno, Liqueur 43	€4,70

Mauritshuis

Royal Picture Gallery

Brasserie  
Brasserie



Mh

In Brasserie Mauritshuis bieden wij u de beste smaken uit de tijd van Rembrandt en Vermeer. Voor de gerechten op onze kaart lieten we ons inspireren door de 17de eeuw, zonder de wereld van nu en de generaties na ons uit het oog te verliezen. We kiezen daarom zoveel mogelijk voor lokale producten. Zo kan iedere gast in Brasserie Mauritshuis een verantwoorde levensgenieter zijn.

*In Brasserie Mauritshuis we offer you the best flavors from the days of Rembrandt and Vermeer. The dishes on our menu are appreciated in the 17th century, without losing sight of the world of today and the generations after us. We therefore opt for local products as much as possible. In this way every guest of Brasserie Mauritshuis can be a responsible bon vivant.*

## Zoet / Sweets

Hollandse appeltaart met kaneel en slagroom <sup>⌵</sup> <i>Dutch apple pie with cinnamon and whipped cream</i>	€4,50
Hazelnootschuimtaart van ‘Maison Kelder’ <sup>⌵</sup> <i>Hazelnut cream cake from ‘Maison Kelder’</i>	€4,70
Taart van de dag <i>Pastry of the day</i>	€4,70
Wentelteefjes met kaneelsuiker biologische jam & slagroom <sup>⌵</sup> <i>French toast with cinnamom sugar, organic marmalade &amp; whipped cream</i>	€6,50
Golden vegan brownie <sup>Vegan</sup> <i>Golden vegan brownie</i>	€4,00

## Soep / Soups

Geserveerd met brood en boter / Served with bread and butter

Javaanse kippensoep met ei, bladselderij, scharrelkip & glasnoedels <i>Javanese chicken soup with egg, celery, free range chicken and glass noodles</i>	€7,75
Soep van de dag <sup>⌵</sup> <i>Soup of the day</i>	€7,50

## Salade / Salad

Geserveerd met brood en boter / Served with bread and butter

Couscous met rode en gele oerbiet, abrikoos, groene thee-dressing & walnoten <sup>Vegan</sup> <i>Couscous with red and yellow beetroot, apricot, green tea dressing and walnuts</i>	€13,50
Gerookte forel (duurzame kweek), bladspinazie, ei, radijs & groene appel <i>Smoked trout (sustainably farmed), spinach leaves, egg, radish and green apple</i>	€14,50
Caesarsalade, Romeinse sla, scharrel kip, ansjovis, ei, bacon & Parmezaanse kaas <i>Caesar salad, Romaine lettuce, free range chicken, anchovies, egg, bacon and Parmesan cheese</i>	€14,00

## Brood / Sandwiches

Ciabatta (biologisch, meergranen) met Goudse oude kaas & pruimencompote <sup>⌵</sup> <i>Organic miltigrain Ciabatta, with Gouda cheese and plum compote</i>	€8,75
Pompoenbrood (biologisch) met huisgemaakte hummus van kikkererwten en pompoen met geredde groenten van Instock <sup>Vegan</sup> <i>Pumpkin bread (organic) with homemade hummus of chickpeas and pumpkin with vegetables from Instock</i>	€9,25
Vikingbrood met rilette van gerookte Noordzeemakreel (MSC), ei augurk, appel & citroenmayonaise <i>Viking bread with a rilette made of smoked North Sea mackerel (MSC), egg, pickles, apple and lemon mayonaise</i>	€10,25
Twee rundvleescroquetten op meergranen landbrood & grove mosterd <i>Two beef croquettes on miltigrain bread and musterd</i>	€9,00
Ook te bestellen als kaascroquetten <sup>⌵</sup> <i>Can also be ordered as chese croquettes</i>	€9,50
Hotdog van biologisch varkensvlees, bietjes, kikkererwten met zuurkool, mosterddressing en aadappelsalade <i>Hotdog of organic pork, beetroot, chickpeas, with sauerkraut, mustard sauce and potato salad</i>	€9,75

## Kindergerechten / Kids

Vraag ons wat voor lekker we hebben speciaal voor onze jonge gasten  
*Please ask for our special children's menu.*



## Warme gerechten / Hot dishes

Curry van zoete aardappel met mango, cashewnoten en Undon-noodles <sup>Vegan</sup> <i>Sweet potato curry with mango, cashews and Udon noodles</i>	€13,00
Indisch stoofpotje van zacht gegaard rundvlees, kokos, gember specerijen, koenjitriest en huisgemaakte atjar <i>Indonesianslow cooked beef, coconut, ginger, spices, kurkuma rice and homemade pickled white cabbage</i>	€14,50
Pasteitje met zeevruchtenragout en zeekraal <i>Butter pastry with ragout and samphire</i>	€14,00

## Borrel / Finger food

Om te delen: Goudse kaas, boerenworst, bieterballen, falafel en bitterballen <i>To share: Gouda cheese, farmers sausage, beetroot croquettes, falafel and mini beef croquettes</i>	€14,50
Boerenmetworst en Goudse kaas met zuren <i>Farmers sausage, Gouda cheese with pickles</i>	€7,50
Falafel met soja-munt-dipsaus <sup>⌵</sup> <i>Falafel served with a soy-mint dip</i>	€7,50
Bieterballen met mosterd <sup>⌵</sup> <i>Beetroot croquettes with mustard</i> 6 stuks / 6 pieces 12 stuks / 12 pieces	€7,50 €13,50
Bitterbal ‘Van Dobben’ met mosterd <i>Mini beef croquettes ‘Van Dobben’ with mustard</i> 6 stuks / 6 pieces 12 stuks / 12 pieces	€7,50 €13,50
Luxe noten en olijven <sup>Vegan</sup> <i>Nuts and olives</i>	€7,00

Heeft u dieetwensen of allergieën?  
Vertel het ons! Wij denken graag met u mee.

*Do you have any dietary requirements or allergies?  
Let us know: we're happy to help.*