

# Het Kabinet

## *Eten en Drinken*

### VOORGERECHTEN / Starters

*Creme soep van geroosterde bloemkool met parmezaan 6.50*

Cream soup off roasted cauliflowers with parmesan

*Velouté de crevettes, romige soep van Hollandse garniaaltjes 7.50*

Creamy soup off Dutch shrimps

*Onze bekende runder carpaccio met kruidenvinaigrette, pijnboompitjes en verse parmezaan 10.50*

Our famous Beef carpaccio with herb vinaigrette, pine nuts and fresh parmesan

*Salade van scharrelei, witlof en appel met gerookte Bawykovzalm en toast 11.50*

Salad with egg, endive, Apple and smoked salmon, served with roasted bread

*Japanse Tapas, 11.50*

*Dungesneden geroosterde ossenhaas met sesam, wasabi tempura gamba op een bedje van wakamé*

*en tartaartje van zalm met een kikoman injectie*

Japanese Tapas

Thinly slices roast beef with sesame, wasabi tempura gamba on wakamé, and salmon tartar with kikoman

*Lauwwarm aardappeltaartje met Serrano ham, truffelkaas en in truffelolie gemarineerde tasty Toms 10.50*

Lukewarm potato pie with serrano ham, truffle cheese and truffle marinated tasty tomatoes

*Biologische loempia's gevuld met brie en walnoot, op een bedje van rucola en peer 8.50*

Biologic spring rolls stuffed with brie, walnut on rucola and pear

*Dungesneden, licht gerookte zwaardvis met een frisse salade en tapenade van tomaat, ui en basilicum 9.50*

Thinly sliced smoked swordfish with fresh salad and tapenade of tomato, onion and basil

*Proeverij van Hollandse garnalen, 11.50*

*-een kroketje van Hollandse garnaltjes met gefrituurde peterselie,*

*-een romig soepje van Hollandse garnaltjes*

*-en een cocktail van Hollandse garnaltjes*

Tasting of Dutch shrimps,

-croquette of Dutch shrimps with fried parsley

- creamy soup of Dutch shrimps

- a cocktail of Dutch shrimps

## **HOOFD GERECHTEN / MAIN DISHES**

*Reuzenspies met ossenhaas en gamba's en vietnamese chilisaus 22.50*

Giant skewer with grilled beef tenderloin and gambas

*Biologische Dry aged entrecote (250gr) met een roomsaus van zwarte peper 21.00*

Biologic Dry aged entrecote (250gr) with black pepersauce

*Steak Kabinet, biologische steak van het Simmenthaler rund (250gr) met kruidenboter 21.50*

Biologic steak from the Simmenthalerbeef (250gr.) and herb butter

*Kalfs Rib( 300 gr) met een jus van knoflook en thijm 26.50*

Vealrib (300gr) with a garlic and thyme gravy

*Kipcashew van scharrelkip geserveerd met Haagsche noedels 17.50*

Kipcashem, free-ranged chicken, served with noodles

*Saté van de baas 14.50*

*Saté van Limburgs scharrelvarken met Oosters garnituur*

Sate of Limburgish free-range pork with Oriental garnish

*Drie in roomboter gebakken sliptongetjes met een remoulade saus 18.00*

Three dover sole, fried in dairybutter with remoulade sauce

*Spaanse Gamba´s a la Plancha met knoflook en uien 19.00*

Spanish gambas a la plancha with garlic and onions

*Rollo, verse opgerolde pasta gevuld met ricotta en spinazie op een carpaccio van tomaat en parmezaan 16.50*

Rollo, fresh made, rolled pasta filled with ricotta and spinach on a carpaccio of tomato and parmesan

## VOOR ONZE KLEINE GASTEN / KIDS ONLY

*Kinderpannenkoek met stroop en suiker en een kinderijsje* 8,50

Pancakes with sirup and sugar and a kids icecream

*Patat met kipnuggets of een kroket en een kinderijsje* 9,50

French fries with chickennuggets or croquette and a kids icecream