



**HOTEL DES INDES**  
A LUXURY COLLECTION HOTEL

*The Hague*

## Menusuggesties

### Menu 1

3-gangen  
€ 49,50

Op lage temperatuur bereide kalfsmuis met geroosterde gamba, geschaafde belpers knolle en tzatziki met thaise basilicum



#### Wijnsuggestie

Sauvignon Blanc, Neethlingshof, Stellenbosch – Zuid-Afrika - € 40,00



Op de huid gebakken zeebaars met gewokte groente, mousseline van knolselderij, aardappel en wasabi met een schuim van kreeft

#### Wijnsuggestie

Saint-Veran, ' l'Abeille Blanche', Bourgogne – Frankrijk - € 50,00



Bombe van biologische yoghurt en frambozen met gesuikerde pecan noten ijs

#### Wijnsuggestie

Muscat de Rivesaltes, Rousillion - Frankrijk - € 7,00 per glas

*Onze uitgebreide wijnkaart is beschikbaar op verzoek*



**HOTEL DES INDES**  
A LUXURY COLLECTION HOTEL

*The Hague*

## Menu 2

3-gangen  
€ 55,00

Huisgerookte zalm met blini van zwarte rijst, salade van avocado en rode peper met dressing van crème fraiche en gel van tequila en citroen

### Wijnsuggestie

Riesling, J. Trimbach, Elzas – Frankrijk - € 49,50

✦ ✦ ✦ ✦ ✦

Yakatori gelakte kalfszijlende met mais gnocci`s en seizoensgroente met saus van wilde venkel

### Wijnsuggestie

Fleurie, J. Drouhin, Bourgogne - Frankrijk - € 57,50

✦ ✦ ✦ ✦ ✦

Taartje van l`opera chocolade en grand marnier jaune met mojito sorbet

### Wijnsuggestie

Muscat de Rivesaltes, Rousillion - Frankrijk - € 7,00 per glas

*Onze uitgebreide wijnkaart is beschikbaar op verzoek*



**HOTEL DES INDES**  
A LUXURY COLLECTION HOTEL

*The Hague*

### Menu 3

4-gangen  
€ 59,00

Licht gerookte eendenborst op lage temperatuur bereid met oosterse salade

Wijnsuggestie

Pinot Grigio, "Della Venezia", Danzante, Marche - Italië - € 40,00

✦ ✦ ✦ ✦ ✦

In truffelbrood gebakken heilbot met noordzeekrab ragout

Wijnsuggestie

Sauvignon Blanc, Marqués de Riscal, Castilla y León - Spanje - € 40,00

✦ ✦ ✦ ✦ ✦

Kalfshaas en sate van gebruisseerde kalfsnek met bbq groente, aardappel poffertjes en saus van grove mosterd

Wijnsuggestie

Santenay, J. Drouhin, Bourgogne - Frankrijk - € 75,00

✦ ✦ ✦ ✦ ✦

Parfait van gebrande hazelnoten met saus van kersenbloesem en gemarineerde seizoensfruit

Wijnsuggestie

Moscato d'Asti, Luigi Bosca, Piemonte - Italië - € 55,00

*Onze uitgebreide wijnkaart is beschikbaar op verzoek*



**HOTEL DES INDES**  
A LUXURY COLLECTION HOTEL

*The Hague*

#### **Menu 4**

4-gangen  
€ 67,50

Chartreuse van gerookte paling en gelei van spicy sake op roggebrood met dressing van lunterse appel en krokant gemarineerde komkommer

Wijnsuggestie

Chardonnay, Cousiño Macul, Maipo Valley - Chili - € 39,50

✦ ✦ ✦ ✦ ✦

In Kerrie gebakken kalfszwezerik met canadese kreeft medaillon en mousseline van knolselderij

Wijnsuggestie

Mas de Pampelonne Rosé, Côtes de Provinces - Frankrijk - € 45,00

✦ ✦ ✦ ✦ ✦

In de oven bereidde lamsrug met aubergine taartje, pompoempit muffin en jus van tomaten

Wijnsuggestie

Chianti Ruffina, Castello di Nipozzano Riserva, Toscane - Italië - € 69,50

✦ ✦ ✦ ✦ ✦

Proeverij van chocolade

Wijnsuggestie

Perra Prima Port, Fonseca, Douro - Portugal - € 7,50 per glas

*Onze uitgebreide wijnkaart is beschikbaar op verzoek*



**HOTEL DES INDES**  
A LUXURY COLLECTION HOTEL

*The Hague*

**Menu 5**  
5-gangen  
€ 75,00

Parfait van eendelever met gelei van blauwe druiven en brioche toast

Wijnsuggestie

Pinot Gris, 'Réserve', J. Trimbach, Elzas - Frankrijk - € 62,50

✱ ✱ ✱ ✱ ✱

Rouleaux van grietbot en coquilles op gebakken spelt met een saus van schelpdieren

Wijnsuggestie

Chardonnay, Cousiño Macul, Maipo Valley - Chili - € 39,50

✱ ✱ ✱ ✱ ✱

Saltimbocca van zeeduivel en pata negra met bbq groente en saffraan saus

Wijnsuggestie

Mas de Pampelonne Rosé, Côtes de Provinces - Frankrijk - € 42,50

✱ ✱ ✱ ✱ ✱

In de oven bereide simmentaler ossehaas met gestoofde kalfswang en witlof confit

Wijnsuggestie

Cheval Noir, St Emilion, Mähler Besse, Bordeaux - Frankrijk - € 65,00

✱ ✱ ✱ ✱ ✱

Hollands appeldessert, granny smith sorbet, breaburn chartreuse,  
goudreinet crème caramel.

Wijnsuggestie

Moscato d'Asti, Luigi Bosca, Piemonte - Italië - € 55,00

*Onze uitgebreide wijnkaart is beschikbaar op verzoek*



**HOTEL DES INDES**  
A LUXURY COLLECTION HOTEL

*The Hague*

### AANVULLENDE GERECHTEN

Kaasbordje met gedroogd fruitbrood	€ 15,00
Soto Ajam met kabeljauw wang en shi-i-take	€ 9,50
Hollandse proeverij; paling bouillon tomaat en garnalen, Blini gerookte zalm	€ 15,00
Roerei met truffel (in seizoen)	€ 15,00
Granite van Champagne	€ 9,50
Champagne druiven met Nectar Champagne	€ 9,50
Koffie of 'Thiemes echte Thee' met huisgemaakte friandises	€ 6,50

- 
- Uiteraard serveren wij ook een vegetarisch menu; 3-gangen vanaf € 49,50
  - Kindermenu op aanvraag
  - De bij de menu's genoemde prijzen gelden uitsluitend indien er een eenheid in uw menukeuze is.
  - Indien gewenst kunt u aan de hand van de genoemde gerechten enige wijzigingen aanbrengen in een menu. Dit kan een mogelijke meerprijs als gevolg hebben
  - Mocht u wijnen prefereren die niet op onze wijnkaart staan, dan raden wij u aan dit minimaal 2 weken vóór aanvang kenbaar te maken.

### HUISWIJNEN

Onze Maître d'Hotel heeft ook mooie huiswijnen geselecteerd;

- Wit: Chardonnay Unoaked, "Trumpeter", Rutini, Mendoza Valley, Argentinië - € 29,50
- Rood : Malbec-merlot, "Trumpeter", Rutini, Mendoza Valley, Argentinië - € 29,50