



HOTEL DES INDES

THE HAGUE

VOOR BIJ HET APERITIEF

Brood	9.50
DUKAH OLIJFOLIE BALSAMICO AZIJN ROOMBOTER	
Pata Negra	19.50
70 GRAM JAMON IBERICO CASALBA	
Oester	5.50 p/st
ZEEUWSE PLATTE 0000 FRAMBOZENVINAIGRETTE SJALOT	

VOORGERECHTEN

Steak tartaar	17.50
TRUFFELMAYONAISE KAPPERTJES BIESLOOK	
Huis gemarineerde zalm	16.50
RODE BIET GROVE MOSTERD RADIJS	
Coeur de Boeuf	15.50
TOMAAT TOMATEN JAM BASILCUM OLIE	
Soep van de dag	16.50
WISSELENDE SOEP VAN DE CHEF	



HOTEL DES INDES

THE HAGUE

HOOFDGERECHTEN

<u>Bavette</u>	29.50
HOLLANDSE GROENTEN BEARNAISE	
<u>Tournedos</u>	39.50
HOLLANDSE GROENTEN MADEIRA JUS	
<u>*Gebakken ganzenlever</u>	+11.00
GEBAKKEN GANZELEVER 35 GR	
<u>Kabeljauw</u>	27.50
OP DE HUID GEBAKKEN HOLLANDSE GROENTEN BEURRE NOISETTE	
<u>Vegetarische gerecht</u>	19.50
WISSELEND GERECHT VAN DE CHEF	

DESSERTS

<u>Selectie van kazen</u>	18.50
HOLLANDSE KAZEN KRENTEN ROGGE BROOD APPELCOMPOTE	
<u>Creme brulee</u>	11.50
VANILLE BOURBON VANILLE ROOMIJS	
<u>Hollandse aardbeien</u>	11.50
HOLLANDSE AARDBEIEN ROMANOV SCHUIM ROODFRUIT SORBET	
<u>Selectie van gebakjes</u>	9.50
VAN ONZE HUIS PATISSIER	



HOTEL DES INDES

THE HAGUE

Chefs menu

Onze Executive Chef Wesley Langezaal bereidt met zijn keukenbrigade bijzonder smakelijke gerechten met producten van het seizoen.

4 gangen 57⁰⁰

3 gangen 48⁵⁰

Sommeliers wijnarrangementen

4 gangen 36⁰⁰

3 gangen 27⁰⁰

2 gangen 16⁰⁰

Wij bieden ook halve glazen als arrangement aan.