

### Koninginnesoep

Licht gebonden lentegroentesoep € 6,50  
*Elegant, lightly thickened vegetable soup with a royal touch*

---

### Luxe tosti van zuurdesembrood

- een geheime combi van kazen, achterham en tomatenchutney € 13,50

- een geheime combi van kazen, gegrilde tomaat, en pruimenchutney € 13,50

*Grilled sourdough bread sandwich*

- a secret combination of cheeses, country ham and tomato chutney

- a secret combination of cheeses, grilled tomato, and plum chutney



**Small Staatsburger** gaangevoerd rund met little gem, cornichons, gegrilde tomaat, oude kaas en onze eigen burgersaus € 11,50  
*Small Staats Burger Grain fed beef with little gem, cornichons, grilled tomato, aged cheese and our own burger sauce*

---

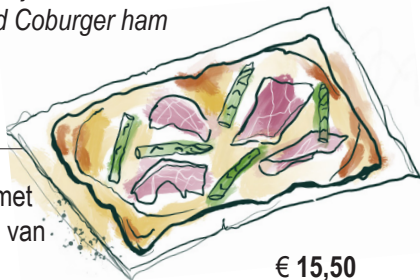
### Flammkuchen

- met groene asperges en Coburger ham € 11,50

- met gerookte zalm, kappertjes en citroen € 13,50

- with green asparagus and Coburger ham

- with smoked salmon, capers and lemon



**Gerookte Bawkovzalm** met frisse citroensaus, mimosa van ei, groene asperges € 15,50  
*fresh lemon sauce, mimosa of egg, green asparagus*

---

### Buffel Mozzarella salade

Ambachtelijke mozzarella met venkel en sinaasappel € 13,50

*Artisanal mozzarella with fennel and orange*

---

**Gegrilde geelbiet** met pompoencreme en gegrilde meloen € 9,50  
*Grilled yellow beetroot with pumpkin cream and grilled melon*

---

**Rigatoni Bolognese** met de klassieke gehakt-tomatensaus € 10,50  
*Rigatoni with the classic minced meat/tomato sauce*

---

**Slibtongetje** met citroenboter en peterselie € 19,50  
*Small sole with lemon butter and parsley*



**Gegrilde Entrecote** met een saus naar keuze: € 19,50  
- oude jenever en jeneverbessen  
- pittige groene kruidenolie  
*Grilled Entrecote with a sauce of your choice;*  
- old jenever and juniper berries  
- spicy green herb oil

---

**Kipschnitzel** met mosterdmayonaise en kappertjes € 19,50  
*Chicken schnitzel with mustard mayonnaise and capers*

---

**Gekruide champignons** met een bladerdeegdakje uit de oven € 9,50  
*Oven baked seasoned mushrooms with a puff pastry crust*

---

**Salade Staats** frisse groene salade met met Franse dressing en dingesneden seizoensgroente € 9,50  
*Salad Staats fresh green salad with French dressing and thinly sliced seasonal vegetables*

---

**Pommes Gratins** gegratineerde aardappel uit de oven € 9,50  
*Gratinated potato from the oven*

---

**Broodbordje** met diverse soorten kwaliteitsbrood en gezouten boter € 6,50  
*with various types of quality bread and salted butter*

---

## Specials

Maandelijks kun je genieten van onze heerlijke gerechten die we tijdelijk serveren. Vanwege het seizoen of omdat we het gewoon leuk vinden om te variëren.

*Every month, we treat you to unique dishes inspired by the season—or just because we love to mix things up.*

*Soep van de Maand:*

**Heldere kervelsoep** met kipquenelles € 6,50  
*Clear chervil soup with chicken quenelles*

**Lasagne** met gegrilde groenten, gratineerd met pittige oude kaas € 10,50  
*Lasagna with grilled vegetables, gratinated with bold aged cheese*

*Cocktail van de maand:*

**Pornstar Martini**

Een tropische cocktail met vanillevodka, passievrucht, prosecco een mooie schuim laag. Zoet, fris en feestelijk!  
*A tropical cocktail with vanilla vodka, passion fruit, prosecco a nice foam layer. Sweet, fresh and festive!*

€ 12,50



**Proeverij menu:** (min. 2 personen) Laat je verrassen door de chef! Een zorgvuldig samengesteld menu met onze favorieten, inclusief een heerlijk dessert. Proef, ontdek en geniet.

p.p. € 47,50

*Tasting Menu (min. 2 persons) Let the chef surprise you! A carefully curated selection of our favorites, including a delightful dessert. Taste, explore, and enjoy.*

## Dessert

**Crazy crumble** appel crumble met gekarameliseerde warme vanillesaus € 6,50  
*Crazy crumble apple crumble with caramelized warm vanilla sauce*



**Dame Blanche** vanille roomijs met warme chocoladesaus, slagroom en een krokantje van pecannoten € 6,50  
*Dame Blanche vanilla ice cream with warm chocolate sauce, whipped cream and a crunch of pecans*

**Mango ijs** met compote van gegrilde ananas en slagroom € 6,50  
*Mango ice cream with grilled pineapple and whipped cream*

**Huisgemaakte Haarlemse apeltaart met slagroom** € 6,50  
*Homemade Haarlem apple pie with whipped cream*



## Guilty pleasures

**Bitterballen**, naar keuze oude kaas of draadjesvlees, 6 stuks € 10,50  
*Bitterballs, your choice of aged cheese or slow cooked meat*

**Garnalenkroketjes** 4 stuks € 10,50  
*Shrimp croquettes 4 pieces*

**Bittergarnituur compleet** € 12,50  
2 garnalenkroketjes + 2 draadjesvleesbitterballen + 2 kaasbitterballen  
2 shrimp croquettes + 2 meat croquettes + 2 cheese croquettes



**Ambachtelijke frites** met bosuitjes en basilicum mayonaise € 7,50  
*Artisanal fries with spring onions and basil mayonnaise*