



De Halve Maan
Rijswijk



MENUKAART | DINER

DE HALVE MAAN

Geschiedenis / History

HET BEGON IN LAAKKWARTIER

Hij praat er nog altijd met veel plezier en trots over: De Halve Maan, één van de pareltjes van zijn omvangrijke Sir Winston Leisure Center. De Halve Maan is het populaire eetcafé dat in juni 2021 maar liefst 45 jaar bestond, want in juni 1976 kwam het in handen van de familie Ballemaker. Het bevindt zich nu aan het Generaal Eisenhowerplein, maar vroeger stond het ergens anders, op de Kleiweg, ook in Rijswijk. En dan te bedenken dat de familie het café nog eerder dan in 1976 wilde hebben.

Harry praat daar uitgebreid over in zijn door Jan D. Swart geschreven biografische boek HET BEGON IN LAAKKWARTIER.



VOORGERECHTEN

Starters

MANDJE STOKBROOD

Met kruidenboter & Aioli.

Baguette with herb butter & Aioli.

(12st.)
(6 st.)

11,00 
7,50

GEGRATINEERDE GAMBA'S

6 Gamba's gegratineerd met kruidenboter en oude kaas, geserveerd met stokbrood en citroen.

6 Gambas au gratin with herb butter and old cheese, served with a baguette and lemon.

13,50

RUNDERCARPACCIO

Met rucola, pijnboompitten, Parmezaanse kaas, kappertjes en truffelmayonaise.

With aragula, pine nuts, Parmesan cheese, capers and truffle mayonnaise.

13,50

ZALM EN TOAST

Gerookte zalm op toast met sesamzaadjes, rode ui, cherry tomaatjes en citroen mayonaise

Smoked salmon on toast with sesameseeds, red onion, cherry tomatoes and lemon mayonnaise

13,50

BONELESS RIBS

Onze beroemde ribs zonder bot met bbq-saus, lenteui en sesamzaadjes


Our famous boneless ribs with bbq sauce, spring onion and sesame seeds

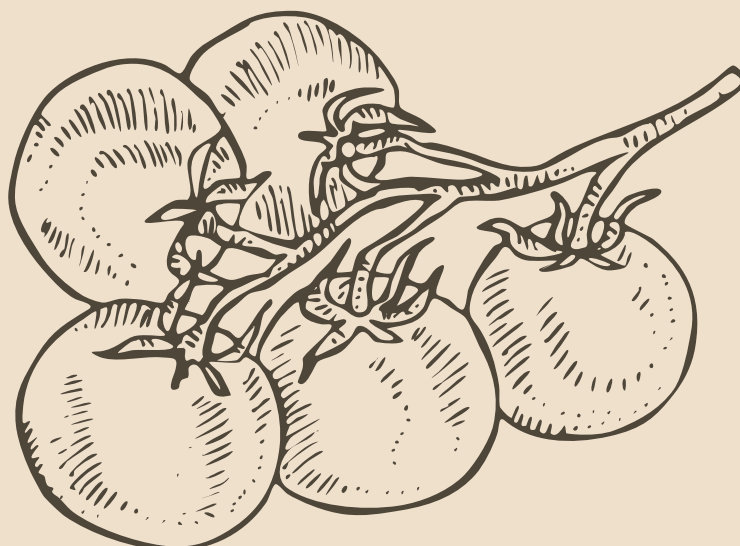
11,50

TARTUFO SPIESJES

2 bitterballen spiesjes van tartufo met rucola, tomaat, bosui en chipotle mayonaise

2 bitterballen skewers of tartufo with arugula, tomato, spring onion and chipotle mayonnaise

11,00 



SOEPEN

Soups

TOMATENSOEP

Met rundergehakt balletjes en stokbrood.

Tomato soup with minced beef balls and baguette.

7,50

FRANSE UIENSOEP

Op traditionele, klassieke wijze gegratineerd met stokbrood en oude kaas.

Classic onion soup au gratin with French bread and old cheese.

8,00

SOEP VAN DE CHEF

Een regelmatig wisselende soep uit de overheerlijke soepen van onze chef.

Regularly changing soup from the chef

7,50

MAALTIJDSALADES

Meal salads

BOERENSALADE GEITENKAAS

Salade met geitenkaas, cherry tomaatjes, walnoten, croutons, komkommer en honing-mosterd dressing.

Salad with goat cheese, cherry tomatoes, walnuts, croutons, cucumber and honey-mustard dressing.

16,50



CEASAR SALADE

Litte gem met kip, Parmezaanse kaas, gekookt ei, croutons, cherry tomaatjes, rode ui & caesar dressing.

Litte gem with chicken, Parmesan cheese, boiled egg, croutons, cherry tomatoes, red onion & caesar dressing.

16,95



PASTA'S

PASTA BOLOGNESE

Huisgemaakte bolognese saus met o.a. rundergehakt en Parmezaanse kaas

Homemade Bolognese sauce with minced beef and Parmesan cheese.

13,95

VEGETARISCH

Vegetarian

CURRY MET RIJST

Curry op tofu basis, geserveerd met rijst
Tofu based curry, served with rice.

15,95 

SATE DE "HALVE MAAN"

De beroemde sate in vega variant, met atjar, stokbrood, pindasaus en cassave.
The famous sate in a vegetarian variant, with atjar, baguette, satay sauce and fried onions.

20,95 

VEGA BURGER

Soja burger met bietenbroodje, geitenkaas, little gem, gekarameliseerde ui en yoghurtsaus.
Soja burger with beet roll, goat cheese, little gem, caramelized onion and yogurt sauce.

17,75 

* Bovenstaande gerechten worden geserveerd met friet of twisterfriet en vega mayonaise, tenzij anders aangegeven.

* The above dishes are served with fries or twister fries and vegetarian mayonnaise, unless stated otherwise.

COCKTAILS

MOJITO

Een exotische cocktail met verse munt, Caribische rum, suiker en limoensap

€ 11,00

DARK MOJITO

Een Mojito met pit met spiced Rum !

€ 11,00

HUGO

Een frisse, fruitige Italiaanse cocktail op basis van Prosecco, vlierbloemen en munt

€ 7,50

VERTIGOGO

Een zomerse cocktail op basis van Pisang Ambon, watermeloen likeur en Limoncello

€ 11,00

PORNSTAR MARTINI

Een sexy cocktail met vanille wodka, Licor 43 en passievrucht

€ 11,50

ESPRESSO MARTINI

Een verrassende mix van Kahlua, wodka, Amaretto en espresso

€ 11,00

WHISKY SOUR

De zoetzure Whiskey Sour is een klassieke cocktail met bourbon als basis

€ 11,00

AMARETTO SOUR

Heerlijke combinatie van zoet en zuur

€ 11,00

MARGARITA

Erbetoon aan de Mexicaanse cultuur op basis van Tequila

€ 11,00

STRAWBERRY DAIQUIRI

Een zoete cocktail op basis van witte rum, Mailbu, Cointreu, aardbeien en limoensap

€ 11,00

TEQUILA SUNRISE

Een zonsopgang in je glas op basis van tequila

€ 11,00

PINA COLADA

Een tropische cocktail met kokos rum, ananas en vanille.

€ 11,00

APEROL SPRITZ

Een frisse Italiaanse cocktail met prosecco

€ 11,00

Vraag onze medewerkers om informatie over allergenen



PALMESTEYN RUND

Palmesteyn-rundvlees is een stuk uniek vlees van eigen bodem. De basis is het Franse ras Blonde d'Aquitaine, dat extensief en milieuvriendelijk gefokt wordt op een landgoed in de Betuwe, langs de rivier de Linge. Het vlees van Palmesteyn beef is bijzonder lekker, heeft een mooie kleur en structuur en is ook nog eens gezond en mals. Dit staat ook garant voor een stukje kwaliteit en puurheid.

PALMESTEYN BEEF

Palmesteyn beef is a piece of unique homegrown meat. The base is the French breed Blonde d'Aquitaine, which is bred in an extensive and environmentally friendly way on an estate in the Betuwe, along the river Linge. The meat of Palmesteyn beef is particularly tasty, has a beautiful color and structure and is also healthy and tender. This also guarantees a piece of quality and purity.



BURGER SPECIALS

PALMESTEYN BURGER

Premium burger van Hollands Palmesteyn rund met truffelmayonaise, tomaat, bacon, mosterd, rode ui en Old'Amsterdam kaas.

With truffle mayonnaise, tomato, bacon, mustard, red onion and Old'Amsterdam cheese.

17,75
XL 22,75

JALAPENO BURGER

Premium runder burger met sla, augurk, tomaat, spek, cheddar kaas en Jalapeño saus.

With lettuce, pickle, tomato, bacon, cheddar cheese and Jalapeño sauce

17,95
XL 22,95

KIP BURGER

Krokante kipburger met rode ui, sla cheddar en zachte sriracha mayonaise

Chicken burger with red onion, cheddar salad and sriracha mayonnaise

17,75
XL 22,75

* **Alle burgers worden geserveerd met twister frites en mayonaise**

* **All burgers are served with twister fries and mayonnaise**

VLEESGERECHTEN

Meat dishes

SATE DE "HALVE MAAN"

De beroemde saté van de Halve Maan, naar keuze varkenshaas of kip.

Met atjar, stokbrood, pindasaus, gebakken uitjes en kroepoek.

Chicken or pork tenderloin satay with baguette, peanut sauce, fried onions and prawn crackers.

20,95

SPROKKELPANNETJE

Stukjes kip, varkenshaas en biefstuk in een saus naar keuze;

Traditioneel(zachte knoflooksaus), pepersaus of champignons saus met stokbrood.

Picking Pan, Pieces of chicken, pork tenderloin and steak in a sauce of your choice;

garlic sauce, pepper sauce or mushroom sauce with baguette.

24,95

SPARERIBS (Zoet, Pittig, BBQ of Maandsmaak)

Varkens spareribs met sausjes

(op zaterdag & zondag Large voor slechts 23,95)

Spareribs (Sweet, Spicy, BBQ or Monthly flavor)

(on Saturday & Sunday Large for only 23.95)

Regular
Large

425gr **23,95**
650gr **28,95**

BOEREN SCHNITZEL

met boerenmix van ui, champignons en ontbijtspek

with farmer's mix of onion, mushrooms and bacon

21,50

IEDERE ZATERDAG EN ZONDAG

Every Saturday and Sunday

slechts/only

23,95

A large plate of spareribs, glazed with a dark sauce and garnished with fresh herbs. The ribs are served with a side of golden french fries and two small white dipping sauce containers. The entire dish is presented on a white rectangular plate.

**LARGE
SPARERIBS**

RIB EYE

225 gr. van de grill met chimichurri
225 gr. from the grill with chimichurri

27,50

ASIAN WOK KIP

Roergebakken kipfilet reepjes met groentes, cashewnoten, teriyakisaus en witte rijst.
Stir fried chicken fillet strips with vegetables, cashew nuts, teriyaki sauce and white rice.

17,50

SURF & TURF

Biefstuk en gamba's met zachte knoflooksaus saus.
Steak and prawns with soft garlic sauce.

23,50

SLEMMER "Onze specialiteit"

Gemarineerde varkenshaaspuntjes in pepersaus, gegratineerd met boerenham en kaas
Marinated pork tenderloin tips in pepper sauce, au gratin with ham and cheese.

21,95

VISGERECHTEN

Seafood

FISH & CHIPS

Gefrituurd in bierbeslag met Ravigottesaus.
Fried in beer batter with Ravigotte sauce.

21,95

SLIPTONG

In het pannetje gebakken sliptongen met ravigottesaus en citroen.
Slip tongues fried in the pan with ravigotte sauce and lemon.

2 stuks 23,50

3 stuks 27,50

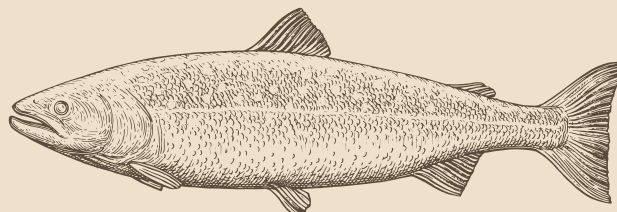
ZALMFILET

Met witte wijnsaus
With white wine sauce

23,95

* Bovenstaande gerechten worden geserveerd met friet of twisterfriet en mayonaise. Eventueel kan dit ook met gebakken aardappelschijfjes met ui en kaantjes. Toeslag is dan 1 euro.

* The above dishes are served with fries or twister fries and mayonnaise. This can also be done with baked potato slices with onion and cracklings. Surcharge is then 1 euro.



EXTRA'S

WARME SAUZEN / WARM SAUCES

Pepersaus, pindasaus, knoflook, champignonsaus **2,00**
Pepper sauce, peanut sauce, garlic, mushroom sauce

KOUDE SAUZEN / COLD SAUCES

Knoflooksaus, bbq saus, ravigottesaus / *Garlic sauce, bbq sauce, ravigotte sauce* **1,00**
Mayonaise, ketchup / *Mayonnaise, ketchup* **1,00**
Appelmoes / *Applesauce* **1,25**
Truffelmayonaise / *Truffle mayonnaise* **1,00**

AARDAPPEL GARNITUREN / POTATO GARNISHES

Twister frites / *Twister fries* **1,95**
Normale frites / *Normal fries* **1,95**
Gebakken Aardappeltjes met bosuitjes en kaantjes / *Baked Potato with onions, bacon* **2,95**

Salade / *Salad* **1,95**
Witte rijst / *White rice* **1,50**
Verse dag groente / *Fresh day vegetables* **3,50**

WIJNEN

	Glas	Fles
ONZE HUISWIJNEN		
SAUVIGNON BLANC (Moldavie)	5,00	25,00
TEMPRANILLO ROOD (Spanje)	5,00	25,00
BOBAL ROSÉ (Spanje)	5,00	25,00
MOEZEL ZOET (Duitsland)	4,75	30,00
WITTE WIJNEN		
EL COTO VERDEJO (Spanje)	5,25	26,00
COUVEYS CHARDONNAY (Frankrijk)	5,50	27,00
PASQUA LE COLLEZIONI PINOT GRIGIO (Italië)	5,25	26,00
RODE WIJNEN		
EL COTO TEMPRANILLO (Spanje)	5,50	27,00
COUVEYS PINOT NOIR (Frankrijk)	5,50	27,00
VICENTE GANDIA MERLOT (Spanje)	5,25	26,00
MOUSSERENDE WIJNEN		
FOLLADOR FRIZZANTE PROSECCO	Piccolo 10,45	26,50

Vraag onze medewerkers om informatie over allergenen

NAGERECHTEN

Desserts

DAME BLANCHE

Vanille ijs met warme chocoladesaus en slagroom.

Vanilla ice cream with hot chocolate sauce and whipped cream.

8,50

CHEESECAKE

Cheesecake New York Style met slagroom.

Cheesecake New York Style with whipped cream.

8,00

CHOCODROOM

Huisgemaakte chocolademousse met slagroom.

Homemade chocolate mousse with whipped cream.

8,00

CRÈME BRÛLÉE

8,00

TRIO VAN IJS

3 Bolletjes Italiaans ijs naar keuze met slagroom.

Keuze uit: Vanille, Malaga, Pistache, Salted Caramel, Witte Chocolade, Yoghurt Sinaasappel, Mango sorbet

3 Scoops of Italian ice cream of your choice with whipped cream.

Choice of: Vanilla, Malaga, Pistache, Salted Caramel, White Chocolate Yogurt Orange, Mango sorbet

8,50

BLONDIE BROWNIE

Met frambozensaus, crunch van frambozen en salted caramel ijs.

With raspberry sauce, raspberry crunch and salted caramel ice cream.

8,00

APPELTAARTJE

Onze favoriete DUDOK appeltaart met slagroom en bolletje vanilleijs.

Our favorite DUDOK apple pie with whipped cream and scoop of vanilla ice cream.

8,50





Eetcafé
De Halve Maan
Rijswijk

Kessler Park 30
2288 GS Rijswijk

070 319 3090
www.dehalvemaan.nl
info@dehalvemaan.nl

VOLG ONS OOK OP  @ DEHALVEMAANRIJSWIJK