

**DE HALVE MAAN
RIJSWIJK**

**Juni
1976**




**Juni
2021**

45 JARIG JUBILEUM

DINER

VOORGERECHTEN

Starters

MANDJE STOKBROOD	(12st.)	6,80
Met kruidenboter & Aioli.	(6 st.)	4,40
<i>Baguette with herb butter & Aioli.</i>		
GEGRATINEERDE GAMBA'S		8,45
6 Gamba's gegratineerd met kruidenboter en oude kaas, geserveerd met stokbrood en citroen.		
<i>6 Gambas au gratin with herb butter and old cheese, served with a baguette and lemon.</i>		
KIPPENLEVERTJES		8,50
Krokant gebakken in Madeira saus met sjalotjes en geserveerd met toast.		
<i>Chicken livers, crispy fried, in Madeira sauce with shallots and served with toast.</i>		
RUNDERCARPACCIO		9,95
Met pijnboompitten, Parmezaanse kaas en kappertjes met een keuze uit pesto of truffelmayonaise.		
<i>Pine nuts, Parmesan cheese and capers with a choice of pesto or truffle mayonnaise.</i>		
VIS TRIO		12,95
Ambachtelijk gerookte paling, gerookte schotse zalm en een kreeftensoepje met canapé en mosterd-dille dressing.		
<i>Fish trio with smoked eel, smoked Scottish salmon and a lobster soup.</i>		
BIETENCARPACCIO		8,25 
Smaaksensatie van rode biet, mango, balsamico, walnoten en gefrituurde camembert.		
<i>Carpaccio of beetroot, mango, balsamic vinegar, walnuts and fried camembert.</i>		

SOEPEN

Soups

TOMATENSOEP		6,20
Met rundergehakt balletjes en stokbrood.		
<i>Tomato soup with minced beef balls and baguette.</i>		
FRANSE UIENSOEP		6,20
Op traditionele, klassieke wijze gegratineerd met stokbrood en Gruyère kaas.		
<i>Classic onion soup au gratin with French bread and Gruyère cheese.</i>		
SOEP VAN DE CHEF		6,20
Een regelmatig wisselende soep uit de overheerlijke soepen van onze chef.		
<i>Regularly changing soup from the chef</i>		

MAALTIJDSALADES

Meal salads



BOERENSALADE GEITENKAAS

Salade met geitenkaas, rode biet, notenmix, croutons, rauwkost en honing/tijm dressing.
Goat cheese salad, beetroot, nut mix, croutons, raw vegetables and honey/thyme dressing.

13,50 

CAESAR SALADE

Romeinse salade met kip, Parmezaanse kaas, gepocheerd ei, croutons, cocktail tomaatjes, rode ui & caesar dressing.
Caesar salad with chicken, Parmesan cheese, poached egg & caesar dressing.

13,50

SALADE AVOCADO (kan ook vegetarisch)

Salade met avocado, blauwe kaas, rauwkost, notenmix, croutons, bacon en French dressing.
With blue cheese, raw vegetables, nut mix, croutons, bacon and French dressing

13,95



VEGETARISCH

Vegetarian

FALAFEL TORTILLA

Warme Falafel met avocado, cocktail tomaatjes, crème fraîche, nacho's en tomatensalsa.
Falafel with avocado, cocktail tomatoes, crème fraîche, nachos and tomato salsa.

13,50

VEGETARISCHE LASAGNE

Huisgemaakte lasagne van o.a. spinazie, geitenkaas, walnoten en gruyère kaas.
Homemade lasagna with spinach, goat cheese, walnuts and Gruyère cheese.

13,95 



PASTA'S

PASTA BOLOGNESE

Huisgemaakte bolognese saus met o.a. rundergehakt en Parmezaanse kaas
Homemade Bolognese sauce with minced beef and Parmesan cheese.

12,95

PASTA SEAFOOD

Met gamba's, zalm, kabeljauw, pesto rosso saus en Parmezaanse kaas
With prawns, salmon, cod, pesto rosso sauce and Parmesan cheese.

13,95



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.

14,95
XXL 17,95

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

14,95
XXL 17,95

KIP BURGER

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

Chicken burger with red onion, cheddar salad, fried egg and sriracha mayonnaise

14,35
XXL 17,35

BLUE MOON BURGER

Premium runder burger met sla, augurk, BBQ saus en blauwe kaas.

Burger with lettuce, dill chips, BBQ sauce and blue cheese.

16,50
XXL 19,50

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

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

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.



VLEESGERECHTEN

Meat dishes

SATE DE "HALVE MAAN"

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

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

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

16,90

KALFSLEVER

Uit het pannetje met gebakken ui en spek.

Veal liver from the pan with fried onion and bacon.

18,95

SPROKKELPANNETJE

17,95

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.*

SPARERIBS (Zoet, Pittig, BBQ of Maandsmaak)

Small 14,50
Medium 17,50
Large 20,50

Varkens spareribs met sausjes
(op zaterdag & zondag onbeperkt voor 14,95)
*Spareribs (Sweet, Spicy, BBQ or Monthly flavor)
(unlimited on Saturday & Sunday for 14,95)*

SCHNITZEL

14,95

Grote varkensschnitzel met citroen. Ook lekker in de volgende varianten:
Large pork schnitzel with lemon. Also delicious in the following variants:

BOEREN SCHNITZEL

16,95

met boerenmix van ui, champignons en ontbijtspek
with farmer's mix of onion, mushrooms and bacon

MEXICAANSE SCHNITZEL

17,95

met guacamole, jalapeño, tomatensalsa, crème fraîche en cheddar kaas.
with guacamole, jalapeño, tomato salsa, crème fraîche, cheddar cheese.

HOLLANDSE OSSENHAAS

23,50

200 gr. van het meest malse stukje rundvlees, omwikkeld met spek, van de grill
200 gr. from the most tender piece of beef, wrapped in bacon, from the grill

LADY STEAK 150gram Hollandse ossenhaas.

19,95

Lady steak 150 grams Dutch tenderloin.

ASIAN WOK KIP

15,95

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

SURF & TURF

21,50

Filet mignon en gamba's met saffraan-salie saus.
Filet mignon and king prawns with saffron-sage sauce.

SLEMMER "Onze specialiteit"

15,95

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

ROASTED CHICKEN

Heel 19,35
Half 15,85

Huisgebraden halve of hele kip met appelmoes met een topping
naar keuze; sweet, BBQ of spicy.
Half or whole chicken with apple sauce; sweet, BBQ or spicy.

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

* The above dishes are served with fries and mayonnaise. You can also order this with sweet potato fries or fried potato slices with onion and cracklings. Surcharge is 1 euro.

VISGERECHTEN

Seafood

FISH & CHIPS

Gebakken in bierbeslag met Ravigottesaus.
Baked in beer batter with Ravigotte sauce.

15,95

SLIPTONG

Drie in het pannetje gebakken sliptongen met peterselieboter en citroen.
3 small Dover sole, fried in the pan with parsley butter and lemon.

16,95

ZALMFILET

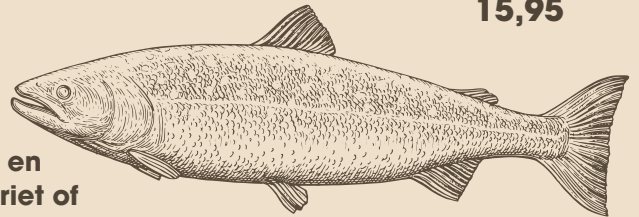
Van de grill met saffraan/salie saus en citroen
Salmon fillet from the grill with saffron / sage sauce and lemon.

16,95

VIS PANNETJE

Bouillabaisse van zalm, kabeljauw en gamba's
Fish Stew, Bouillabaisse of salmon, cod and prawns.

15,95



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

* **The above dishes are served with fries and mayonnaise. You can also order this with sweet potato fries or fried potato slices with onion and cracklings. Surcharge is 1 euro.**

EXTRA'S

WARME SAUZEN / WARM SAUCES

Pepersaus, pindasaus, knoflook, champignonsaus
Pepper sauce, peanut sauce, garlic, mushroom sauce

1,10

KOUDE SAUZEN / COLD SAUCES

Knoflooksaus, bbq saus, ravigottesaus / *Garlic sauce, bbq sauce, ravigotte sauce*

0,95

Mayonaise, ketchup / *Mayonnaise, ketchup*

0,65

Appelmoes / *Applesauce*

0,95

Truffelmayonaise / *Truffle mayonnaise*

0,95

AARDAPPEL GARNITUREN / POTATO GARNISHES

Twister frites / *Twister fries*

1,95

Normale frites / *Normal fries*

1,95

Zoete aardappel friet / *Sweet potato fries*

2,95

Gebakken Aardappeltjes met bosuitjes en kaantjes / *Baked Potato with onions, bacon*

2,95

Salade / *Salad*

1,95

Witte rijst / *White rice*

2,10

Verse dag groente / *Fresh day vegetables*

2,75



NAGERECHTEN

Desserts

DAME BLANCHE

6,95

Vanille ijs met warme chocoladesaus en slagroom.

Vanilla ice cream with hot chocolate sauce and whipped cream.

CHEESECAKE

7,25

Cheesecake New York Style met slagroom.

Cheesecake New York Style with whipped cream.

APPELTAARTJE

6,95

Onze favoriete DUDOK appeltaart met slagroom en bolletje kaneelijs.

Dudok apple pie with whipped cream and scoop of cinnamon ice cream.

LAVATAARTJE

7,25

Chocolade taartje met witte chocoladesaus en slagroom.

Chocolate tart with white chocolate sauce and whipped cream.

CRÈME BRÛLÉE

7,25

IJSTIJD

6,95

3 Bolletjes Italiaans Gelato ijs naar keuze met slagroom.

Keuze uit: Vanille, Pistache, Karamel Zeezout, Cookie Dough, Oreo Cookies, Kaneel

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

Choice of: Vanilla, Pistachio, Caramel Sea salt, Cookie Dough, Oreo Cookies, Cinnamon



