De Halve Maan
Rijswijk

Winterspecialiteiten

Runderstoof – € 14,50

Huisgemaakte klassieke runderstoof. Ambachtelijk gestoofd runderrib- en sukadevlees, bereid met ontbijtkoek, appelstroop en La Trappe Quadrupel. Geserveerd met verse frites, mayonaise en tafelzuur.

Erwtensoep – € 8,00

Ouderwets lekker, huisgemaakt! Een rijkgevulde, klassieke erwtensoep, geserveerd met roggebrood, katenspek, rookworst en een vleugje Maggi.

Broodje Rookworst – € 7,50

Een echte Hollandse klassieker! Sappige rookworst op een vers pistolet, geserveerd met romige mosterdsaus en piccalilly.

Broodje Bal – € 8,50

Huisgemaakte gehaktbal uit eigen keuken. Een ambachtelijke gehaktbal, geserveerd op een vers pistolet met warme vleesjus en een saus naar keuze.

Salade Geitenkaas – € 15,50

Een smaakvolle combinatie van zoet, hartig en fris. Lauwwarme geitenkaas op een frisse salade, met stoofpeer, rood fruit, krokant spek en frambozenmayonaise. Ook vegetarisch te bestellen.

Oosterse Beef Tataki – € 13,50

Dun gesneden diamanthaas met een Oosterse twist. Gemarineerde diamanthaas in teriyaki, met een verfijnde dressing van ponzu, honing en truffel. Afgewerkt met krokante ui, bosui en rode ui.

Mosterdsoep – € 7,50

Romige huisgemaakte mosterdsoep. Een karaktervolle soep, bereid met fijne Doesburgse mosterd en Dijonmosterd. Afgewerkt met gerookt spek voor een volle, hartige smaak. Ook vegetarisch te bestellen.