

‘Zoo er iéts Haagsch is, is het Bodega De Posthoorn’

Bodega De posthoorn in Den Haag is een uniek eet- en drink gelegenheid met die typisch Haagse grandeur en ouderwetse gezelligheid en gastvrijheid. Een bijzondere ambiance met een rijke historie, die teruggaat naar de tijd van de postkoetsen en waar kunstenaars, journalisten, politici, zakenmensen, toeristen en expats, elkaar ontmoetten. Onze menukaart en persoonlijke bediening bieden alle voorwaarden voor een gezellig samenzijn met vrienden, familie of een geslaagde personeelsborrel. Bezoek daarom het Lange Voorhout in Den Haag en geniet zowel binnen als buiten op ons verwarmde terras van die unieke Haagse sfeer volop kunst, cultuur en muziek.

Bodega De Posthoorn aan het Lange Voorhout Den Haag kent een lange rijke historie en er is dan ook veel over gepubliceerd. Om u daarvan een idee te geven, hebben we een aantal van die memorabele wetenswaardigheden en feiten voor u verzameld. Het begon allemaal voor de 2de wereldoorlog aan het Smidswater in 1932, waar nu de Amerikaanse ambassade staat. Na het bombardement door de Engelsen, opende de familie Knijnenburg na de oorlog in 1946, de huidige bodega aan het Lange Voorhout, op welk adres voorheen een hoefstal en een autoshowroom waren gehuisvest.

WIJNEN

MOUSSEREND

Freixenet Cava Seco – Sant Sadurni D'anoia – Spanje 6,00/ -

WIT

Chardonnay Drostdy Hof – Tulbagh Valley – Zuid Afrika 4,25/22,00

Berech Bernkastel Zoet – Sonnengarten – Duitsland 4,25/22,00

Savignon Blanc Drostdy Hof – Tulbagh Valley – Zuid Afrika 4,25/22,00

ROSÉ

Carbernet Rosé Espiritu de Chile – Central Valley – Chili 4,25/22,00

ROOD

Casa Tramonte Merlot, Sangiovese grosso – Gardameer – Italië 4,25/22,00

B O D E G A S

Faustino

Denominacion de Origen Rioja, Oyon, Rioja Alavesa

MOUSSEREND

Cava Faustino Extra Seco 29,50

Cava Faustino Semi Seco 29,50

Cava Faustino Rosado 29,50

WIT

Faustino V Blanco 5,25/26,50

ROOD

Faustino VII Tinto 25,00

Faustino Crianza 27,50

Faustino V Resérva Tinto 35,50

Faustino I Gran Resérva 45,50

Faustino de Autor Resérva 55,50

VOORGERECHTEN

Champignonpastei met champignons, oude kaas, cheddar, geitenkaas en raapstelen	8,50
Mini garnalen croquetjes huisgemaakte mini croquetjes van Hollandse garnalen	8,50
Gerookte kip met avocado, uitgebakken spek en rucola	8,50
Stokbrood met huisgemaakte kruidenboter en Balinese-mayo	4,75
SALADES (klein)	
Caesar salade – met gerookte kip, spek, gekookt ei, croutons, Parmezaanse kaas en ansjovisdressing	9,75
Gerookte zalm – Met rode ui, roma tomaatjes, frambozendressing	11,75
Linzensalade – met geitenkaas, rode ui, roma tomaatjes en basilicumdressing	9,75
SOEPEN	
De ultieme champignonsoep Het recept van Haagsche Jantje geserveerd met brood	6,50
Sajor tjampur pittige Indonesische groentensoep	5,50
Soep van de week vraag uw gastvrouw/heer	5,50

HOOFDGERECHTEN

	Klein / Groot
Runderbiefstuk Met champignonsaus, seizoen groente en aardappelgarnituur.	15,75 / 19,75
<i>Vlees suggestie van de chef (Daghap)</i> <i>vraag het uw gastvrouw/heer</i>	<i>dagprijs</i>
Balinese Saté Ajam Met atjar, emping en pindasaus, met rijst of friet.	10,75 / 15,75
Dagverse Sliptongen In roomboter gebakken en afgeblust met citroensap, geserveerd met salade en ravigotesaus met friet.	15,75 / 19,75
<i>Vis suggestie van de chef</i> <i>vraag het uw gastvrouw/heer</i>	<i>dagprijs</i>
Gado Gado Indonesisch vegetarisch gerecht met taugé, tofu, sperziebonen, gekookt ei en pindasaus gereserveerd met rijst.	10,00 / 16,00
Geurige, kleurrijke groenterisotto Met champignon, paprika, courgette, Parmezaanse kaas geserveerd met een spinazie-walnoot salade	10,00 / 16,00

SALADES

Caesar salade – met gerookte kip, spek, gekookt ei, croutons, Parmezaanse kaas en ansjovisdressing	12,50
Gerookte zalm – met rode ui, tomaatjes en frambozendressing	14,50
Linzensalade – met geitenkaas, rode ui, cherrytomaatjes, appel basilicumdressing.	12,50

DESSERTS

GEBAK

Bart Chabot toetje – warme appelgebak met vanille ijs ,verse slagroom en koffie likeur	6,75
Bitterkoekjes pudding met kletskep	6.25
Mandarijn Kwart taart	4,25
Appelgebak	3,50
Appelgebak met slagroom	4,00

IJS

Dame Blanche - vanille ijs, warme chocoladesaus met verse slagroom en seizoenvruchten	6,50
Coup Posthoorn – Bolletjes ijs met seizoenvruchten en verse slagroom	6,50
Kinderijsje – 2 bolletjes ijs met seizoenvruchten en verse slagroom	4,50

KAAS

Kaasassortiment & olijven- met toast, kruidenboter en honing	11,50
---	-------

WARME DRANKEN

KOFFIE'S:

Café crème	2,75
Dubbel Café crème	4,40
Cappuccino	2,85
Dubbel cappuccino	4,60
Koffie verkeerd	3.00
Espresso	2,55
Dubbele espresso	4,20
Espresso macchiato	2,65
Latte macchiato	3,50
Wiener melange	5.00
Irish Coffee	6,25
French Coffee	6,25
Spanish coffee	6,25
Cafeïnevrije varianten	+0,30
Slagroom per portie	+0,75

THEE'S:

SENZA thee's:	2,65
-Posthoorn melange <i>gearomatiseerde kruiden</i>	
-Dutch Breakfast <i>Puur zwart</i>	
-Rooibos <i>Warming Soul gearomatiseerde rooibos</i>	
-Earl grey <i>Blue flower gearomatiseerd zwart</i>	
-Groene thee <i>Gunpowder Green puur groen</i>	
-Camomile <i>Delight puur kruiden</i>	
-Groene Jasmijn thee <i>Biologisch jasmijn</i>	
Verse Gemberthee	3.20
Verse muntthee	3,20

LIKEUREN

Amandellikeur Van Kleef	5,20
Koffielikeur Van Kleef	
Baileys Irish cream	
Sambuca	
Cointreau Triple Sec	
Drambuie	
Ricard	
Grand marnier	
Likeur 43	

WHISKEYS

Glenkinchie super malt	9,25
Glenfiddich malt	7.25
Jack Daniels tennessee	
Jameson Irish	6.00
Famous Grouse Scotch	
Four Roses Bourbon	
J&B Scotch	

COGNAC

Calvados	5.00
Hennessy	6.00
Remy Martin V.S.O.P	8.00

FRISDRANKEN

Coca-Cola	2,75
Coca-Cola Zero	
Seven-Up	
Orangina	
Rivella	
Cassis	
Schweppes Tonic	
Schweppes Ginger Ale	
Schweppes Bitterlemon	
Lipton Ice Tea	3,00
Lipton Ice Tea Green	3,00

VRUCHTENSAPPEN

Tomatensap	2,75
Appelsap	2,75
Verse jus d'orange	4.00
Dubbele verse jus d'orange	7.00

BRONWATERS

Spa blauw 0,25 L	2,75
Spa blauw 0,75 L	6,00
Spa rood 0,25 L	2,75
Spa rood 0,75 L	6,00

BIEREN VAN HET VAT

Brand up 0,20L	2,75
Brand up 0,25L	3,00
Brand up 0,50L	5,60
Brand Imperator	3,75
Brand Wisseltap	3.75
Brand Weizen	3.75

BIEREN OP FLES

Brand IPA	3.75
Brand Oud Bruin	
Brand Weizen	
Brand Porter	
Brand Zwaar Blond	
Kompaan Blond no:20 (lokaal bier)	
Kompaan badgast	
De Koninck	
Hoegaarden	
Amstel Radler	
Amstel Malt	(alcoholvrij-0,0%)
Wieckse Witte Malt	(alcoholvrij-0,0%)
Kriek	
Duvel	4,75
Westmalle Dubbel	
Westmalle Triple	

JENEVERS

VAN KLEEF (*Lokale jenevers uit Den Haag*):

Jonge Jenever	3.25
Oude Jenever	3.25
Oude-Jonge Jenever	3,95
Korenwijn	3,95
Kruidenbagguh	3.25
<hr/>	
Bessen jenever	3.25
Apfelkorn	3,95

GEDESTILLEERD

Gin (Van Kleef)	5,00
Wodka (Van Kleef)	5,00
Bacardi witte rum	5,00
Bacardi bruine rum	5,00

APERITIEVEN

Kir Royal	6,00
Sherry Dry	4,00
Sherry Medium	4,00
Martini (Vermouth) wit	4,00
Martini (Vermouth) rood	4,00
Campari	4,50
Crodino	3,50
Cynar	4,50
Rode port	4,00
Witte port	4,00
Malaga	4,00
Madeira	4,00

HARTVERWARMERS

Vieux	4,00
Oranjebitter	2,95
Wijngroc	6,00
Congacgroc	6,00
Rumgroc	6,00
Gluhwein	4,50

*Wist u dat wij op vrijdag- en zaterdagavond en op zondagmiddag LIVE MUSIC hebben?
En elke 4^{de} donderdagavond van de maand POËZIE AVOND?*

Reserveringen en groepsreserveringen via onze website, mailadres en op Quandoo:

www.bodegadeposthoorn.nl
info@bodegadeposthoorn.nl
www.quandoo.nl

***Graag deel uw tevredenheid op quandoo.nl en/of tripadvisor.nl
BEDANKT VOOR UW BEZOEK en GRAAG TOT ZIENS!***