



Het
Konings
Huys



V O O R G E R E C H T E N

SOEP VAN DE DAG

met ovenvers brood | 6

RUNDERCARPACCIO

vers van het mes met basilicum
mayonaise, rijk bestrooid met Parmezaanse kaas
en knapperig geroosterde tuinbonen.
Wereldberoemd in Delft | 10

GAMBA'S MAXIMA

pittige gamba's, zoete mango en bosui
met een ambachtelijk broodje | 11.5

'VEGETARISCHE TROON'

gevulde avocado met feta blokjes in
mediterrane stijl, limoenolie en licht
geroosterde pijnboompitten | 8.5

VITELLO TONNATO

dun gesneden kalfsvlees, croutons
gemaakt van landbrood,
tonijnmayonaise en kappertjes | 11

D E S S E R T S

CITROEN CHEESECAKE

koude bereiding van verse roomkaas,
lemon curd en fris citroenijs | 8

VANILLE PANNACOTTA

Italiaanse roompudding met butterscotch,
karamel en boerenkoffie roomijs | 6

GRANOLA

bevroren mengsel van amandel,
witte chocolade, rozijnen en cornflakes
geserveerd met aardbeien sorbetijs | 7

WECKPOT MET TRIO VAN CHOCOLADE

chocoladebom van witte chocolade mousse,
donkere chocolade brownie,
crème van melkchocolade en mascarpone,
afgemaakt met aardbeien en slagroom | 8

DAME BLANCHE

3 bollen vanille roomijs overgoten
met chocolade saus | 6



H O O F D G E R E C H T E N

SURF EN TURF

gegrilde biefstuk, varkenshaas en gemarineerde gamba's met een kruidige salsa verde* | 24

GEGRILDE AMERIKAANSE BLACK ANGUS

vanwege zijn vette structuur het beste stuk rundvlees in zijn soort met daarnaast een zoete Stroganoffsaus* | 20.5

'PALMESTEYN' BAVETTE UIT DE BETUWE

van het ras Blonde d'Aquitaine is dit een smaakvol stuk biologisch rundvlees, geserveerd met romige pepersaus* | 23

GETRANCHEERDE VARKENSROLLADE

huisgemarineerd, licht gegrild met mosterdsaus* | 17.5

DORADE FILET

Beide kanten gegrild met daarnaast een kruidige kervelolie en citroen-roomboter* | 19.5

VANGST V/D DAG

verse vis, uitgezocht en bereid door de chef | dagprijs

SALADE NIÇOISE

gegrilde tonijnsteak, knapperige haricoverts en geblancheerde asperges op een mix van frisse sla | 17.5

RIJKELIJK GEVULDE SALADE VAN AVOCADO

aangemaakt met feta, zongerijpte zwarte olijven, kappertjes en pijnboompitten | 16.5

COURGETTI MEDITERRANE

saus van knoflook ui, tomaat, basilicum met een crostini gegratineerd met oude geitenkaas | 15

C A F E G E R E C H T E N

'SATÉ WILLEM III' VAN 'TANTE DOOR' KIPFILET

100% Brabantse kip met een verhaal... geserveerd met satésaus, kroepoek, in palmolie gebakken uien en Oerfriet | 15.5

'KONINGS BURGER'

van 100% rundvlees stevig gekruid, streaky bacon, cheddar en huisgemaakte saus. op een Italiaanse bol met Oerfriet (medium gebakken) | 15

SPAANSE BURGER

van 100% rundvlees stevig gekruid, op een Italiaanse bol met kruidige chorizo, krokant gebakken serranoham en aioli met Oerfriet (medium gebakken) | 15.5

**Deze gerechten worden geserveerd met groenten van het seizoen en Oerfriet*



S T A R T E R

SOUP OF THE DAY

with fresh baked bread | 6

BEEF CARPACCIO

freshly cut with basil mayonnaise, eichly sprinkled with Parmesan cheese and crispy roasted beans. World-famous in Delft | 10

SPICY PRAWNS

spicy prawns, sweet mango and spring onions with an artisan bun | 11.5

'VEGETARIAN THRONE'

avocado stuffed with feta in Mediterranean style, lime oil and lightly toasted pine nuts | 8.5

VITELLO TONNATO

thinly sliced veal, croutons made of country bread, tuna mayonnaise and capers | 11

D E S S E R T S

LEMON CHEESECAKE

made of fresh cream cheese, lemon curd and fresh lemon | 8

VANILLA PANNA COTTA

Italian cream pudding with butterscotch, caramel and farmer coffee ice-cream | 6

GRANOLA

frozen mixture of almonds, white chocolate, raisins and cereal served with strawberry sorbet ice-cream | 7

CHOCOLATE JAR

white chocolate mousse, dark chocolate brownie, cream of milk chocolate and mascarpone, topped with strawberries and whipped cream | 8

DAME BLANCHE

3 scoops of vanilla ice-cream topped with chocolate sauce | 6



M A I N D I S H E S

SURF AND TURF

grilled steak, pork fillet and marinated prawns with spicy salsa verde* | 24

GRILLED US BLACK ANGUS

the best piece of beef in its kind with
In addition, a sweet Stroganoff* | 20.5

'PALMESTEYN' BAVETTE (LOCAL)

Race Blonde d'Aquitaine, this is a tasteful piece of organic beef, served with creamy pepper sauce* | 23

SLICED PORK ROAST

homemade, lightly grilled with mustard sauce* | 17.5

SEA BREAM FILLET

Both sides grilled with a spicy chervil oil and lemon-butter* | 19.5

CATCH OF THE DAY

fresh fish, selected and prepared by the chef | daily price

SALADE NIÇOISE

grilled tuna steak, crunchy green beans and blanched asparagus on a mix of fresh lettuce | 17.5

RICHLY FILLED SALAD WITH AVOCADO

made with feta, sun-ripened olives, capers and pine | 16.5

COURGETTI MEDITERRANEAN

sauce of garlic, tomato, basil and a crostini with old goat cheese | 15

C A F E D I S H E S

'SATAY WILLIAM' FROM 'TANTE DOOR' CHICKEN

100% local chicken, served with peanut sauce, prawn crackers, palm oil fried onions and fries | 15.5

ROYAL BEEF BURGER

100% beef burger medium grilled on an Italian roll with streaky bacon, cheddar, home-made sauce and fries | 15

SPANISH BURGER

100% beef burger, medium grilled on an Italian roll with spicy chorizo, crispy fried serrano ham, aioli and fries | 15.5

** These dishes are served with fresh seasonal vegetables and fries*



TERRAS EETCAFE HET KONINGS HUYS
MARKT 38-42 DELFT ☎ TEL 015-2125115
WWW.HETKONINGSHUYS.EU