



‘DE HOLLANDSCHE LEEUW’

Als de muren van dit oude gebouw eens konden praten en ogen hadden zouden ze lange en spannende verhalen vertellen en lang verloren beelden laten zien

Jan Rebel

Nieuwkoop  
I Mensis Ianuarii Duodecim Milia

HERBERG DE HOLLANDSCHE LEEUW



Dorpsstraat 75 - 2421 AW Nieuwkoop  
Openingstijden: maandag vanaf 12.00 uur, dinsdag t/m zondag vanaf 10.00 uur.  
Telefoon (0172) 52 30 27 - [www.hollandscheleeuw.nl](http://www.hollandscheleeuw.nl)

## PANNENKOEKEN

Kinderpannenkoek met verrassing	€ 5,75
Pannenkoek naturel	€ 6,75
Pannenkoek kaas	€ 7,50
Pannenkoek ham	€ 7,50
Pannenkoek spek	€ 7,25
Pannenkoek ham en kaas	€ 7,75
Pannenkoek spek en ui	€ 7,75
Pannenkoek champignons	€ 7,50
Pannenkoek kaas en champignons	€ 7,75
Pannenkoek champignons en ui	€ 7,75
Pannenkoek ham en champignons	€ 7,75
Pannenkoek ham, kaas en champignons	€ 8,75
Pannenkoek ham, ui en champignons	€ 8,75
Pannenkoek ham, kaas, champignons en ui	€ 9,25
Pannenkoek kaas, salami en tomaat	€ 8,75
Pannenkoek rozijn	€ 7,25
Pannenkoek appel	€ 7,25
Pannenkoek ananas	€ 7,50
Pannenkoek Hawaï (ham, kaas en ananas)	€ 8,25
Pannenkoek gember	€ 7,50
Pannenkoek kaas en gember	€ 8,00
Pannenkoek boerenjongens	€ 7,50
Pannenkoek ‘Hollandsche Leeuw’	€ 8,75

## LUNCH

*(Alle broodjes worden geserveerd als ‘clubsandwich’, met de keuze uit wit of bruin brood)*

<b>Broodjes:</b>	
Kaas (jonge of oude) *	€ 5,00
Gezond (ham, kaas, sla, komkommer, tomaat en ei)	€ 7,50
Carpaccio (met pesto dressing, pijnboompitten en Parmezaanse kaas)	€ 8,00
Gerookte zalm	€ 8,00
Gerookte rib-eye	€ 9,50
Gerookte kip	€ 9,50

<b>Broodjes uit de oven:</b>	
Brie, honing en pijnboompitten *	€ 8,00
Mozzarella, tomaat en pesto *	€ 8,00
Salami, kaas, paprika en ui	€ 8,00

<b>Uitsmijters</b> <i>(Drie boterhammen en drie eieren)</i>	
Uitsmijter kaas *	€ 8,00
Uitsmijter ham	€ 8,00
Uitsmijter spek	€ 8,00
Uitsmijter ham en kaas	€ 8,25
Schotse uitsmijter <i>(Ham, curry en gebakken uitjes)</i>	€ 8,55

<b>‘Twaalfuurtje’</b> <i>(Drie boterhammen met ham, kaas, gebakken ei, kroket, en een frisse salade)</i>	€ 11,50
---	---------

<b>Omeletten</b>	
Omelet naturel	€ 8,50
Omelet ‘De Hollandsche Leeuw’ <i>(Gebakken paprika, ui, spek en champignons)</i>	€ 10,50

<b>Tosti’s</b>	
Tosti kaas *	€ 3,00
Tosti ham en kaas	€ 3,25
Tosti Hawaï	€ 3,75
Tosti salami, kaas en tomaat	€ 3,75

## WARME GERECHTEN

<b>Gebakken champignons, spek, ui en gegratineerde kaas</b> <i>(Met toast)</i>	€ 7,50
---	--------

<b>Twee Waardse Rund kroketten</b> <i>(Met brood of friet en garnituur)</i>	€ 8,50
--	--------

<b>Gebakken kippenlevertjes met spekjes</b> <i>(Van kippen van boer de Wit uit Nieuwerbrug)</i>	€ 11,50
--	---------

<b>Saté van varkenshaas</b> <i>(Met brood of frites, salade, kroepoek en atjar)</i>	€ 17,50
--	---------

<b>Varkenshaas met champignonroomsaus</b>	€ 18,50
---	---------

<b>Tournedos (220 gr.) van het Waardse rund</b> <i>(Met brood en gebakken champignons)</i>	€ 21,50
---	---------

## SOEPEN

Traditionele groentensoep	€ 5,00
Bospaddenstoelensoep *	€ 5,00
Mosterdsoep met uitgebakken spekjes	€ 5,00
Uiensoep gegratineerd met oude kaas uit Stolwijk	€ 5,00

## SALADES

<b>Salade Caprese *</b> <i>(Met tomaat, mozzarella en pesto dressing)</i>	€ 10,50
--	---------

<b>Salade van lauwwarme Chevre *</b> <i>(Gegratineerd met honing en balsamico coulis)</i>	€ 13,50
--	---------

<b>Vissalade</b> <i>(Gerookte zalm, paling en Hollandse garnalen)</i>	€ 14,50
--	---------

<b>Salade gerookte kip</b> <i>(Met een kerrie mayonaise)</i>	€ 14,50
---	---------

<b>Salade van gerookte rib eye van ‘t Waardse Rund</b> <i>(Met truffel mayonaise)</i>	€ 14,50
--	---------

## KINDERMENU’S

<b>Kroket of frikandel</b>	€ 7,50
<b>Kipfilet</b>	€ 9,75
<b>Varkenshaas</b> <i>(Allen geserveerd met friet, mayonaise en appelmoes)</i>	€ 11,00

\* Vegetarische gerechten

## KOUDE VOORGERECHTEN

<b>Mandje molenbrood</b> <i>(Met aioli en gezouten roomboter)</i>	€ 4,00
--	--------

<b>Half mandje molenbrood</b>	€ 2,50
-------------------------------	--------

<b>Wildpaté</b> <i>(Gemaakt van wild uit eigen jacht met bosbessencompote uit Het Groene Hart)</i>	€ 9,50
---	--------

<b>Rundercarpaccio van het Waardse rund</b> <i>(Gemarineerd met pesto, afgemaakt met pijnboompitten en parmazaanse kaas)</i>	€ 10,50
---	---------

<b>Vitello Tonato</b> <i>(Langzaam gegaarde kalfsmuis met een tonijn mayonaise)</i>	€ 10,50
--	---------

<b>Zalmbonbon</b> <i>(Gevuld met Hollandse garnalen en cocktailsaus)</i>	€ 10,50
---	---------

<b>Gerookte Nieuwkoopse paling</b> <i>(Geserveerd met toast)</i>	€ 11,50
---	---------

## WARME VOORGERECHTEN

<b>Escargots</b> <i>(traditionele wijngaardslakken uit de oven met kruiden-knoflookboter)</i>	€ 9,50
--	--------

<b>Gamba’s</b> <i>(4 Geroosterde gamba’s op een bedje van zeekraal)</i>	€ 11,50
--	---------

<b>Pasteitje met bospaddenstoelen ragoût *</b>	€ 8,50
--	--------

<b>Gewokte tofu met champignons, paprika en bosui *</b> <i>(Gegratineerd met Parmazaanse kaas)</i>	€ 9,50
---	--------

## HOOFDGERECHTEN (VLEES)

<b>Konijn op Nieuwkoopse wijze</b> <i>(Met saus van ontbijtkoek, appelstroop en pruimen)</i>	€ 17,50
---	---------

<b>Gestoofde rundersukade</b> <i>(Met een andijvie stamppotje)</i>	€ 19,50
---	---------

<b>Eendenborst</b> <i>(Met een zoete portsaus)</i>	€ 21,50
---	---------

<b>Gegrilde rib-eye (220 gr.) van het Waardse rund à la Café de Paris</b> <i>(Gegratineerd met kruidenboter)</i>	€ 21,50
---	---------

<b>Tournedos ‘De Hollandsche Leeuw’ (220 gr.) van het Waardse rund</b> <i>(Met gebakken spek, paprika, ui en champignon)</i>	€ 25,00
---	---------

## HOOFDGERECHTEN (VIS)

<b>In roomboter gebakken sliptong</b> <i>(3 stuks, met verse groenten en citroen)</i>	€ 19,50
--	---------

<b>Gebakken kabeljauwrug met persillade</b> <i>(Persillade: krokant korstje van peterselie, knoflook en panko)</i>	€ 21,50
---	---------

<b>Snoekbaars</b> <i>(Aan de lijn gevangen met een zachte mosterd-dillesaus)</i>	€ 21,50
---	---------

## HOOFDGERECHTEN (VEGETARISCH)

<b>Taartje van courgette en aubergine</b> <i>(Met aardappel, champignon, Delftsblauwe schimmelkaas en witte wijnsaus)</i>	€ 18,50
--	---------

<b>Loempia gevuld met geitenkaas</b> <i>(Afgemaakt met een balsamico coulis en verse groenten)</i>	€ 18,50
---	---------

## DESSERTS

<b>Koffie met Friandises</b>	€ 5,50
------------------------------	--------

<b>Kindercoupe</b> <i>(2 bolletjes ijs met slagroom)</i>	€ 5,50
---	--------

<b>Dame Blanche</b>	€ 7,50
---------------------	--------

<b>Chocolade dessert</b> <i>(Met stukje brownie, witte chocolade mousse en een bolletje straciatella ijs)</i>	€ 9,50
--	--------

<b>Ontluikende liefde</b> <i>(Appels en peren uit de boomgaard van Buckeskop (Boskoop) in een wijngelei)</i>	€ 9,50
---	--------

<b>Reypenaer kaas V.S.O.P.</b> <i>(Van de quillotine met roggebrood en geserveerd met een glaasje Vintage Port)</i>	€ 12,50
--	---------

<b>Glas Port</b>	€ 3,50
<b>Glas Vintage Port</b>	€ 5,00
<b>Glas Vintage Port (10 jaar oud)</b>	€ 7,00

## BORRELHAPJES

<b>Portie kaas en worst</b>	€ 4,50
-----------------------------	--------

<b>Portie Waardse Rund bitterballen</b>	€ 5,00
---	--------

<b>Luxe bittergarnituur (2 personen)</b>	€ 10,00
--	---------