

# MENU



STADS  
KOFFY  
HUIS  
SINDS 1966

## Früher oder später entdecken Sie das Stads-Koffyhuis



1966, vor mehr als 55 Jahren, öffneten Arie und Riet Kleyweg die Türen des Stads-Koffyhuis in Delft. Sie waren eine der Ersten der Stadt, die eine echte Espressomaschine verwendeten. Es dauerte nicht lange, bis das Stads-Koffyhuis zu einem echten Begriff in Delft wurde. Schon damals gingen Atmosphäre und Qualität Hand in Hand.

Kaffee ist weitaus mehr als ein schwarzes, leicht bitteres Getränk. Eine gute Tasse Kaffee wirkt nicht nur entspannend, sondern bringt auch Menschen zusammen. Es ist also kaum verwunderlich, wenn Sie bei einem Besuch ruhig auch mal drei Generationen gemeinsam beim Kaffeegenuss beobachten können.

Aber das Stads-Koffyhuis ist noch viel mehr als nur ein Ort, um für eine herrliche Tasse Kaffee zurückzukommen. Es ist nämlich nicht zu übersehen, dass bei uns Allem voran die Qualität ist was zählt.

Bereits mehrere Male haben wir das "Leckerste Brötchen der Niederlande" gewonnen. Als letztes haben wir 2020 mit dem 'Burrata di Vega' Brötchen gewonnen! Unser 'Alex keus' Brötchen wurde sogar zum 'Allerleckersten Brötchen der Niederlande' der letzten 25 Jahre gewählt. 2009, 2012, 2014 und 2017 haben wir ebenfalls in der Kategorie 'Lecker Anders' gewonnen.

Während Sie im Sommer auf unserem Schiff eines dieser preisgekrönten Brötchen genießen, arbeiten vor und hinter den Kulissen insgesamt um die 80 Leute. Darunter sind auch Mitarbeiter, die das Wachstum unseres Unternehmens seit Jahrzehnten miterleben; dies betrifft auch Praktikanten der Berufsschule, sowie auch Personen mit Abstand zum Arbeitsmarkt. Des Weiteren stehen wir in enger Zusammenarbeit mit lokalen Unternehmen und verwenden wir am liebsten Produkte aus eigener Region.

2018 begannen wir 50 meter weiter am selben Gracht unsere neue Herausforderung: De Delf. Hier kommen sie in den Genuss einer herrlichen Tasse Kaffee oder eines Mittagessens derselben Qualität und Hingabe, wie sie es vom Stads-Koffyhuis gewohnt sind. Alternativ lassen sie sich abends verschiedenste Fleisch, Fisch und vegetarische Gerichte schmecken. Hier zählt nicht nur gemeinsames Essen, sondern auch gemeinsames Teilen.

Früher oder später entdecken sie es... Die Stammgäste, die hier teilweise bereits seit über 55 Jahren ihre bevorzugte Tasse Kaffee bestellen. Die Omas, die mit ihren Enkelkindern die Pfannkuchen genießen. Die Familien, die für einen Pitstop am gemütlichsten Gracht Delfts vorbeikommen. Aber auch die Touristen, die vom anderen Ende der Welt hierher kommen, um unsere preisgekrönten Brötchen zu probieren. Sie alle entdeckten, dass es bei uns neben der hohen Produktqualität vor allem auch auf urige Gemütlichkeit ankommt. Was so eine Tasse Kaffee nicht alles zu Wege bringen kann...

## Milch und Fleisch vom Bauern aus der Region

### Über Hoeve Biesland und das Stads-Koffyhuis

Central Park der Randstad, so nennt Bauer Jan unsere Felder manchmal scherhaft. Aber so abwägig ist das garnicht: Unsere Weiden (unter anderem Teil der Naturmonumente und der staatlichen Forstverwaltung) bilden eine grüne Oase, umgeben von Rotterdam, Delft, Den Haag, Zoetermeer und Gouda. Unter dem Rauch dieser Städte bilden wir ein zusammenhängendes Gewebe aus Natur, Landbau, Versorgung und der Stadt.

Daher sind wir enorm dankbar, dass so viele Bewohner und Unternehmer aus der Region unsere biologischen Produkte kaufen, wobei das Stads-Koffyhuis sogar noch einen Schritt weiter geht, indem es unsere Hühner adoptiert hat. Diese Zusammenarbeit ermöglicht uns, diese wunderschöne Natur so nahe an der Stadt zu erhalten und blühen zu lassen.



**HOEVE BIESLAND**



# 03 KAFFEE

## Kaffee melangen

Unsere Kaffeemischung hat einen sanften Geschmack mit einem reichen Aroma von Zitrusfrüchten, Rohrzucker und einem karamellartigen Abgang. Die helle Röstung der Bohnen sorgt für eine leicht fruchtige Säure, womit sich dieser Kaffee äußerst gut als café crème eignet.

Für unseren Espresso verwenden wir eine ausgewogene Mischung aus High Land Arabica und einem Hauch Premium Estate Robusta, die sich durch den angenehmen Geschmack von Schokolade und Karamell auszeichnet. Die leicht erdigen Geschmacksnoten ergeben einen vollen Espresso mit kräftigem Abgang.



**TIP**  
Einen eigenen  
"Schuine Bak" als  
Andenken? Den  
bekommen Sie an der  
Kasse zu je 17,50



## HOEVE BIESLAND

Die Milch im Kaffee bekommen wir geradewegs vom Bio-Bauernhof Hoeve Biesland. Auf dem Fahrrad könnten Sie nur 11 Minuten von ihrem Cappuccino entfernt die Milchkühe auf der Weide grasen sehen. Diese Damen geben sahnige Milch höchster Qualität, die direkt auf dem eigenen Hof zur hochwertigen Vollmilch verarbeitet wird. Frische Milch vom regionalen Bauer auf natürliche Art, und das schmeckt man!

### The oat, the whole oat, and nothing but the oat

Alternativ zur Milch von Hoeve Biesland können sich auch für die Haferm\*Ich von ROA entscheiden. Haferm\*Ich von ROA wird ausschließlich aus hochwertigem europäischen Hafer mit ganzen Haferkernen hergestellt ohne Zuckerzusatz. Dies garantiert die hohe Qualität und verringert zudem die zurückgelegte Strecke des Hafers. Nicht nur gut für den Kaffee, sondern auch für den Planeten!



## Koffie

Alle koffie's kunnen worden gemaakt + 0,50 met havermelk en/of cafeïnevrije koffie.

### De Delftse Leut

Heiße Milch, starker Espresso und Milchschaum, serviert in einem hohen Glas.

- Delftse Leut 5,00
- Delftse Leut 'Deluxe' Sie können wählen 5,25 zwischen: Mokka, Karamell, Haselnuss, Schokolade, Zimt oder gesalzenem Karamell.

### 'Make my day' kaffee 6,00

Starker Kaffee mit Milchschaum und salted caramel, gekrönt mit einem Klecks Schlagsahne.

### 'Pumpkin Hug' kaffee 6,00

Voller Kaffee mit cremigem Milchschaum und duftenden Pumpkin-Spice Gewürzen, verziert mit einer frischen Sahnehaube.

# KAFFEE 40



Cortado

### 'Choco cookie dream' kaffee 6,00

Starker Kaffee mit Milchschaum und Chocolate chip cookies, volendet mit einem Häubchen Sahne.

### Satans kaffee 6,00

Starker Kaffee mit gehacktem Ingwer, Mokka-Sirup und leckerer Schlagsahne.

### De Delftse Schuine Bak 4,75

Kaffee mit heißer Schokolade, ordentlich Milchschaum und Zimt. Das Ganze natürlich in der original schrägen Delfter Tasse. (Vorsicht, dass sie nicht umkippt!)

### Wiener melange 5,50

Kaffee mit heißer Milch und köstlicher süßer Schlagsahne.

### Cortado 3,75

Starker Espresso mit Milch und einem Tupfer Milchschaum.

### Americano 3,75

Starker Espresso verlängert mit heißem Wasser.

### Flat white 5,25

Doppelter Espresso mit Milchschaum.

### Cappuccino 4,00

- Cappuccino 4,00
- Doppelter Cappuccino 5,50

### Kaffee 3,50

Köstlicher Kaffee, zubereitet mit unserer eigenen cafe-crème Mischung.

- Kaffee 3,50
- Doppelter Kaffee 5,00

### Espresso 3,50

Starker Espresso zubereitet mit unserer eigenen 'Koffyhuis' Mischung.

- Espresso 3,50
- Doppelter Espresso 5,00

### Koffie verkeerd 4,00

'Verkehrter Kaffee': Kaffee mit viel Milchschaum

- Koffie verkeerd 4,00
- Doppelter koffie verkeerd 5,50

### Iced Latte 5,50

Een ijskoude latte met verse koffie en melk van Hoeve Biesland.

### Iced Americano 5,00

Sterke espresso met ijs en koud water.

## Für die Kleinen

### Kinderlimonade 3,00

### Kinder Schokomilch 3,25

nicht zu heiß Mit Schlagsahne. + 1,25

### Kindercappuccino 3,25

## Heißgetränke

### Chai latte 5,25

Ein Latte mit schwarzem Tee und Gewürzen wie Zimt, Ingwer und Kardamom.

### Pumpkin Spiced latte 5,00

Ein cremiger Latte mit Kürbis, Zimt und jamaikanischem Pfeffer. Warm, würzig und der perfekte Genuss für die gemütlichste Zeit des Jahres.

### Dirty Chai 6,00

Chai Latte mit einem Espresso-shot.

### Matcha Latte 5,00

### Heiße Schokoladenmilch 4,50

Mit Schlagsahne. + 1,25

# 05 TEE

## Frischer Kräutertee

Ein großes Glas Tee mit frischen Kräutern, verfeinert mit Delfter Holunderblüten sirup.

**Frische Minze** 5,00

**Ingwer** 5,50  
Mit Zitrone.

**Ingwer** 5,50  
Mit Orangenscheibe und Zimt.

**Ingwer** 5,50  
Mit Minze

## Bradley's Tee

Bradley's ist eine Marke für echte Teeliebhaber. Egal ob Sie die Klassiker bevorzugen oder sich lieber überraschen lassen von spannenden Geschmackskombinationen.

**BRADLEY'S**  
TEA PIRAMINIS

**English Blend** 3,75

Ein voller, kräftiger Geschmack, der dank der klassischen Mischung aus Teesorten aus Indien und Sri Lanka mehr als etwas Alltägliches ist.

**Rooibos** 3,75

Der Südafrikanische hellrote Rooibos mit seinem natürlich süßlichem Geschmack wird immer beliebter in westlichen Ländern. Rooibos ist voller Antioxidantien und ist koffeinfrei.

### TIP

Auch zu Hause diesen köstlichen Tee genießen?  
Verpackungen mit je 30 Teebeuteln ihren Lieblings Geschmacks sind zu je 17,50 an der Kasse erhältlich.

**Ginger Citrus** 3,75

Die leichte Schärfe des Ingwers passt hervorragend zur Frische von Zitrone und Apfel.

**Red Fruits** 3,75

Diese 100% Frucht Infusion ist von Natur aus koffeinfrei und kann daher wunderbar den ganzen Tag lang getrunken werden.

**Earl Grey** 3,75

Ein zeitloser Klassiker für den echten Teeliebhaber, der natürlich mit abstehendem kleinen Finger genossen wird. Ein Hauch Bergamotte sorgt für die Frische.

**Green Tea Lemon** 3,75

Dieser erfrischende und lebhafte grüner Tee stammt aus China. Zitronengras versetzt dem Ganzen einen überraschend frischen und milden Geschmack im Abgang.

**Camomile** 3,75

Herrlich abschweifen bei unserem puren Kräutertee mit milder Süße. Die Kamille von Bradley's ist koffeinfrei.

**Green Tea Jasmine** 3,75

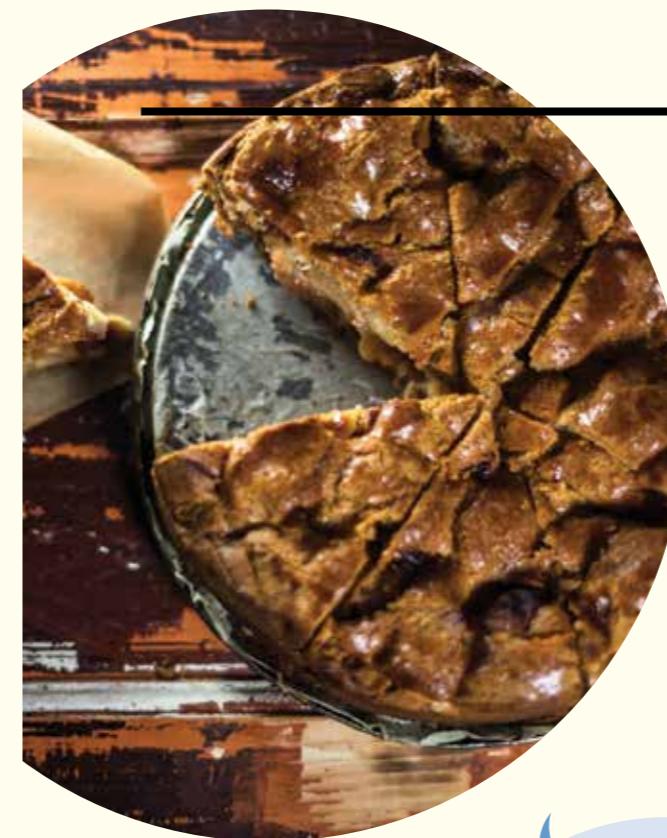
Dank dem blumigen Duft und milder Süße ist dies der beliebteste Tee Ostasiens. Die Blütenblätter geben dem Tee den delikaten und erfrischenden Geschmack.

**Green Sencha** 3,75

Grüner Sencha gilt in Japan als das Getränk der Gastfreundschaft. Sencha bedeutet wörtlich „aufgegossener Tee“ und bezieht sich auf das Verfahren, mit dem er hergestellt wird.

**Golden Chai** 3,75

Golden Chai ist in festliches Gold gehüllt. Die Mischung ist voll von Gewürzen wie Zimt und Kardamom, mit einem köstlichen Hauch von Vanille.



Hausgemachter 'Appeltaart' (Apfelkuchen)



### TIP

'Karnemelkse kruidkoek' (Buttermilch Ingwerkuchen) zum Einladen. Nach original Familienrezept, 12,- (8 Scheiben).

## Gebäk aus eigenem Ofen

**'Delfse' Donder** 5,50  
Ein köstliches Schokoladengebäck gefüllt mit Schokoladenmousse, Schokoladenganache und umhüllt mit einer dicken Schicht purer Schokolade.

**Aardbeienvleigel** (Erdbeertörtchen) 5,50  
Mürbeteig mit Mandelmasse, Erdbeermousse und frischen Erdbeeren.

**Saisonsgebäck** 5,00  
Fragen Sie unsere Mitarbeiter.

**Appeltaart (Apfelkuchen)** 5,00  
Für unseren Apfelkuchen verwenden wir biologische Äpfel.  
• Mit Zimteis + 1,50

**'Hazelino'** 5,50  
Haselnuss Schaumgebäck

**Karnemelkse kruidkoek** 4,00  
Buttermilch Ingwerkuchen

**Portion Schlagsahne** + 1,25



'Delfse' Donder

## Teeschlürfen zu reservieren ab 15:00 Uhr

**High tea auf Stads-Koffyhuis' Art** 25,00 pp

### Ab 2 Personen

Lehnen Sie sich zurück beim Tee genießen, während wir Sie mit diversen süßen und herzhaften Häppchen versorgen, sowie unter Anderem kleines Gebäck, 2 mini Preisbrötchen, ein Süppchen und ein Stückchen Quiche. Dazu schenken wir Ihnen unbegrenzt Tee jeglicher Geschmackssorten ein.



# 07 SHAKES/Milchprodukte

Unsere Shakes werden mit herrlich ehrlichen biologischen Milchprodukten von Hoeve Biesland und handgemachtem Eis der 'Gelaterie de Lelie' zubereitet. Auch für dieses Eis wird wiederum die frische Milch von Hoeve Biesland verwendet, sowie ausschließlich natürliche Inhaltsstoffe ohne künstliche Aromen.

## Klassische Shakes

**Milkshake** 6,00

Wählen Sie aus den Eissorten: Erdbeere, Zitrone oder Vanille.

**Joghurtshake** 6,00

Wählen Sie aus den Eissorten: Erdbeere, Zitrone oder Vanille.

## Smoothies

Fruchtsmoothies mit Bio-Joghurt von Hoeve Biesland und Früchten.

**Multifruit smoothie** 6,50

Erdbeere, Himbeere, Apfel und Mango.

**Tropical smoothie** 6,50

Ananas, Mango und Apfel.

## Einzigartige Shakes

**Salted Caramel shake** 6,50

Milkshake mit Vanille Eis, salted caramel und Schlagsahne.

**Oreo shake** 6,50

Milkshake mit Vanilleeis, Oreo keksen und Schlagsahne.

**Chocolate chip cookie shake** 6,50

Milkshake mit Vanille Eis, Chocolate chip cookie und Schlagsahne.

**Pumpkin Spiced shake** 6,50

Cremiger Milchshake mit Vanilleeis und Pumpkin-spice, verziert mit einer frischen Sahnehaube.



Wenn Sie die Auffahrt von Hoeve Biesland hinunterfahren, eine 11-minütige Radtour von hier, sehen Sie sie auf den Wiesen grasen, die Milchkühe. Diese Damen geben hochwertige, sämige Milch, die zu hochwertiger Vollmilch, Joghurt und echter Bauernbuttermilch verarbeitet wird. Frische Milch vom Bauern aus der Region und das schmeckt man!

**Milch Biologisch** 200ml 400ml

**Jus d'karne** 4,50 5,50

Frische Buttermilch mit frischem Orangensaft

**Milch oder Buttermilch** 3,50 4,50

**Vruchtensappen** 200ml 300ml

**Orangensaft frischgepresst** 4,25 5,25

**Saft pro Flasche** 3,75

Apfelsaft

**Softdrinks pro Flasche**

**CocaCola regular oder zero** 3,75

**CocaCola regular oder zero 33 cl** 5,50

**Fanta orange oder Fanta cassis** 3,75

**Bitter Lemon, Sprite oder Tonic** 3,75

**Chocomel oder Fristi** 3,75

# 80 Bier/Wein/Erfrischendes

## Earth Wasser

Mit dem Wasser von 'Earth' stillen Sie nicht nur Ihren eigenen Durst, sondern auch den eines Anderen. Indem Sie 'Earth' Wasser trinken, helfen Sie Menschen in Asien und Afrika zu einem besseren Zugang zu sauberem Trinkwasser.

**Earth Wasser 33 cl** 4,00

Mit oder ohne Sprudel.

**Earth Wasser 75 cl** 8,00

Mit oder ohne Sprudel.

## Soof sparkling

Hergestellt aus 100% natürlichen Früchten, Kräutern und sprudelndem Wasser. Sonst nichts!

**Rose, Kardamom, Birne, Apfel** 5,50

**Blaubeeren, Lavendel, Brombeeren, Apfel** 5,50

**Zitrone, Minze, Apfel** 5,50

## Durstlöscher 400ml

Hausgemachte Durstlöscher im Glas mit Eis.

**Homemade Ice tea sparkling** 5,50

**Homemade Ice tea green** 5,50

**Homemade Lemon lemonade** 5,50

**Homemade Ginger Beer** 5,50

## Wein

pro Glas Flasche

**Chardonnay weiß** 5,75 25,00

**Sauvignon Blanc weiß** 6,75 31,00

**Merlot rot** 5,75 25,00

**Rosé** 5,75 25,00

## Delftse Brouwers Biere

**Delftsche Knollaert** 6,75

Bier gebraut nach mittelalterlichem Rezept. Eine Delfter Tradition wird in Ehren gehalten! (6% Alk.)

**Delfts Blond** 6,75

Blond von den Delftse Brouwers ist etwas für den Pilstrinker, der mal etwas anderes probieren möchte. Durstlöscher, etwas würzig, süßlich mit einer leicht bitteren Note. (6.2% Alk.)

**Delfts IPA** 6,75

Ein fruchtiges Indian Pale Ale mit erdigem Unterton. Etwas süßlich mit kräftig bitterem aroma. (6,5% Alk.)

**Delfts Tripel** 6,75

Das amberfarbene Tripel von Delftse Brouwers ist ein stolzes, obergäriges, leicht würziges Bier mit vollem, malzigem und leicht süßlichem Geschmack. (8,5% Alk.)

**Delfts Weizen** 6,75

Das erfrischende und süffige Weizen von Delftse Brouwers ist ein traditionell obergäriges Bier mit sanft fruchtiger Note. (5.2% Alk.)

## Bier

**Hertog Jan Pilsener** 4,25

**Hertog Jan 0.0 %** 4,00

**Amstel Radler 2.0 %** 4,75

**'t IJ vrij-wit 0.5 %** 5,50



# 8 PANNENKOEKEN

## Mehl aus 'eigener' Mühle

Nur ein paar Schritte entfernt steht die Delfter Mühle 'De Roos'. Diese monumentale Körnermühle aus 1679 ist eine der ältesten noch funktionstüchtigen Mühlen der Niederlande.

Von den fünfzehn Exemplaren, die früher in Delft standen, ist nur noch 'De Roos' übrig geblieben. Darin liegt die Basis für unsere Ur-Holländische Pfannkuchen nach traditionellem Delfter Rezept.

Die Mühle 'De Roos' beliefert das 'Stads-Koffyhus' mit ihrer eigenen Pfannkuchenmehl Mischung. Das einzigartige Verhältnis aus Weizenmehl, Vollkornmehl, Buchweizen und Vanillezucker verleiht unseren Pfannkuchen ihren unwiderstehlichen Geschmack. Reichlich belegt oder einfach mit Zucker: Diese Pfannkuchen voller Delfter Zutaten schmecken einfach immer!



### Einzigartige Pfannkuchen

<b>Waag pannenkoek</b>	14,00
Apfel, Zimteis und Schlagsahne.	
<b>Pannenkoekkoek</b>	14,00
Pfannkuchen mit speculooscrumble und speculoospasta und Schlagsahne.	
<b>Stroopwafel pannenkoek</b>	14,00
Pfannkuchen mit verkrümelter stroopwafel, Karamell und Vanilleeis.	
<b>Oreo pannenkoek</b>	14,50
Pfannkuchen mit Oreokeksen, Vanilleeis und Schlagsahne.	
<b>Delflandse pannenkoek</b>	14,50
Pfannkuchen mit Speck, Lauch, Käse und BBQ-sauce.	
<b>Gelderse pannenkoek</b>	15,00
Pfannkuchen mit Speck, Zwiebel, Käse und Gelderse rookworst (Räucherwurst).	
<b>Kinderpannenkuchen</b>	10,50
Pfannkuchen mit Überraschung und 1 Topping eurer Wahl: Nutella, Marmelade, Käse oder Speck.	

#### TIP

Müller Jan und seine Kollegen mahlen jede Woche hunderte Kilo Getreide zu Mehl. Dabei verwendet er das ganze Korn, was dem Mehl einen volleren Geschmack verleiht. Das schmeckt man!



### Pfannkuchen

<b>Stroop und Zucker</b>	8,50
Nutella	
<b>Apfel</b>	10,50
Käse	
<b>Speck</b>	10,50
<b>Käse und Speck</b>	12,50
<b>Speck und Apfel</b>	12,50
<b>Käse und Ingwer</b>	12,50
<b>Speck, Käse und Ananas</b>	14,50
<b>Speck, Apfel und Rosinen</b>	14,50
<b>Speck, Zwiebel und Käse</b>	14,50

### Selber kombinieren

Stellen Sie selbst ihren Wunsch-Pfannkuchen zusammen mit unten genannten Zutaten ab 8,50

<b>Pro Zutat</b>	2,00
<b>Herhaft</b>	<b>Süß</b>
Käse	Nutella
Speck	Ingwer
Schinken	Sultaninen
Geräucherte Wurst	Apfel
Spiegelei	Ananas
Zwiebel	Stroopwafelstücke
Champignons	Spekulatiusstücke
Lauch	Mini-Marshmallows
BBQ-Sauce	Oreo Krümel
	Karamellsauce
	Vanilleeis
	Schlagsahne



# 11 LUNCH

## Vorab

**Brood op de plank** 6,25

Frisches Brot mit Dips.

**Suppen** 200 ml

**Tagessuppe (Soep vd dag)** 7,25

**Erbsensuppe** 7,25

Typisch holländische Erbsensuppe.  
Dazu Roggenbrot und Katenspek.

**Tomatensuppe** 7,25

Hausgemachte vegetarische Tomatensuppe.

## Salate

Reichlich gefüllte Salate mit verschiedenen saisonalen Blattsalaten. Wir servieren dazu ein frisch gebackenes Brötchen mit Butter und Dressing.

**Kürbis Salat** 18,50

Salat mit Kürbis und Ziegenkäse, dazu geröstete Haselnüsse, eingemachtem Rotkohl, Mangomajo und Preiselbeeren.

**Fischsalat ('Vissalade')** 19,50

Ein frischer Salat mit Garnelen, Forelle, geräuchertem Lachsfilet, Zitrone, frischem Dill und Ei.

**Bieslandse Salat** 18,50

Ein frischer Salat mit Steak-streifen vom Bio-hof Hoeve Biesland, Bauern-Gouda und Pinienkernen.

**Burrata Salat** 17,50

Frischer Salat mit gegrillter Zucchini, cremiger Trüffel-Burrata, Pekannüssen, Kapern und Balsamicodressing.



Boerenburger

1e  
PRIJS  
2011



**HOEVE BIESLAND**

## Hamburger

Hier finden Sie unsere Hamburger aus purem Rindfleisch vom Delfter Bauernhof 'Hoeve Biesland'. Serviert mit einer Gemüsegarnitur und einem frisch gebackenen Burgerbrötchen.

**Burger des Monats** 16,75

Fragen Sie unsere Mitarbeiter nach dem aktuellen Burger des Monats.

**Hamburger Oude Delft** 16,75

Hamburger mit Spiegelei, Speck, angebratenen Zwiebeln und geschmolzenem Käse.

**Bauernburger** 16,75

1. Preis "Lekker Anders"  
Ein Burger mit geschmolzenem Bauernkäse, Speck und eingelegten Zwiebeln auf einem frischen Bett aus Tomaten, Gurken und Eisbergsalat.

**Portobelloburger** 16,75

Gebratener Portobellopilz mit Ziegenkäse, Spinat und Tomate auf einem knusprigen Burgerbrötchen

## Beilage zum Hamburger

**Portion gebratene Kartofelecken** + 4,50  
mit 'Koffyhuis-mayo'.

vegetarisch

**TIP**  
Stellen Sie ihren  
eigenen 'Schnellen  
Lunch' zusammen  
auf der nächsten  
Seite.

**HOEVE BIESLAND**



## Stads-Koffykip!

**Gacker-Gacker!**

**Ihre Aufmerksamkeit bitte:**

In gerade mal 11 Minuten gelangen Sie mit dem Fahrrad von ihrem Tellerrand zu den saftigen Weiden, wo sich unsere Stads-Koffyhuis Hühner tummeln. In Zusammenarbeit mit dem Bio-Hof 'Hoeve Biesland' passiert hier etwas ganz Besonderes. Denn hier gehen Natur und Landleben Hand in Hand. Auf Wiesen voller Blumen und Bienen muhen, laufen und gackern Kühe und unsere Patenhühner quer durcheinander. So entstehen die leckersten Eier, die sahnigste Milch und das schönste Fleisch. Alles ist nicht nur biologisch, sondern auch verantwortungsvoll. So grasen die Kühe im Dienste von Staatsbosbeheer und Naturmonumenten, und die Eier werden täglich von den Hilfsbauern von Hoeve Biesland (Menschen mit einem Abstand zum regulären Arbeitsmarkt) abgeholt. So ist nicht nur die Lieferkette, sondern auch der Weg zu Ihrem Teller kurz. Und das alles nur einen Katzensprung von Ihrem Tisch entfernt.

**Und das schmeckt man!**



Hamburger Oude Delft

## 13 Brötchen



Burrata Di Vega



### Das leckerste Brötchen der Niederlande

Das StadsKoffyhuis hat es beim Wettbewerb 'Het Lekkerste Broodje van Nederland' mehrfach unter die Top 3 geschafft. Bestellen sie hier eine Auswahl unserer erfolgreichsten Beiträge.

#### Brötchen

<b>Nuts about orange Vegan</b>	13,75
Gildekorn-Brötchen mit Hummus, Kürbis und knackigem Eisbergsalat, garniert mit Limetten-Dressing, eingelegtem Rotkohl, Haselnüssen und Salbei – ein farbenfroher Genuss.	

<b>Burrata Di Vega</b>	13,75
Ein Mehrkornbrötchen mit Rucola, gegrillter Zucchini, cremiger Burrata mit Trüffel, süßen Tomaten, Pekannüssen, Kapern und Balsamicodressing.	

<b>Roastbeef</b>	13,75
Ein Maisbrötchen mit Rucola, Roastbeef, rezentem Bauernkäse, Balsamico-Dressing, Pinienkernen und Trüffelmayonnaise.	

Roastbeef



<b>Korean Chicken</b>	13,75
Fladenbrot mit zarten Hähnchenstreifen, Rucola und Sojasprossen. Abgerundet mit eingemachtem Kürbis, rotem Pfeffer, Frühlingszwiebeln und frischer Mango-Mayonnaise für ein leicht würziges Geschmackserlebnis.	

<b>Lachsmousse (Zalmsurpsise)</b>	13,75
Ein köstliches Mohnbrötchen mit Lachsmousse auf einem Bett aus Gurke, Salat, Ei und Alfalfa, garniert mit Radieschen und Dill.	

<b>Fatty goods</b>	13,75
Mehrkornbrötchen mit Räucherlachs, Avocadomousse, Gurke, Ei und Estragonmayonnaise.	

<b>Waterrijk</b>	13,75
Ein frisch gebackenes, braunes Brötchen, bestrichen mit Aioli, belegt mit einer Frittata aus frischem Spinat und Ei. Knackiger Eisbergsalat, sonnengetrocknete Tomaten, Mandelplitter und Gouda Bauernkäse von 'Hoeve Waterrijk' machen es zu einem köstlichen vegetarischen Erlebnis.	

<b>Take Time</b>	13,75
Ein dunkles Körnerbrötchen mit rezentem Gouda Bauernkäse. Mit Apfelsirup, scharfen Senf, Rucola, Feigenmousse und Walnüssen: eine köstliche Kombination.	

## 14 PANINIS UND TOASTS

#### Paninis

<b>Panini Italiano</b>	12,50
Ein Panini mit Mozzarella, Pesto, Spinat, Pinienkernen und getrockneten Tomaten.	

<b>Panini Lachs</b>	14,00
Ein Panini mit Lachs, Mozzarella, Pesto, Spinat, Pinienkernen und getrockneten Tomaten.	

<b>Panini Kimchi kip (Hähnchen)</b>	13,00
Ein Panini mit Käse, Kimchi-Hähnchen und saurer Gurke. Mit Chipotle-Aioli und Avocado-Mousse.	

#### Toasts (aus dem Sandwichgrill)

<b>Gelderse Toast</b>	9,75
Toast mit dicken Brotscheiben, jungem Bio-Käse aus Hoeve Biesland, Gelderland-Räucherwurst, Frühlingszwiebeln und Senf.	

<b>Ziegenkäse Toast</b>	9,75
Toast mit dicken Brotscheiben, jungem Bio-Ziegenkäse, Räucherspeck, Honig und Walnüssen.	

<b>Kürbis Toast</b>	9,75
Toast mit dickgeschnittenen Brotscheiben mit Kürbis, Käse vom Delfter Bio-hof Hoeve Biesland, Frühlingszwiebeln und gerösteten Haselnüssen.	

<b>Bauerntoast Schinken &amp; Käse</b>	8,25
Toast mit dicken Brotscheiben, Delfter Bio-Käse von Hoeve Biesland und handgemachtem Vorderschinken.	

vegetarisch

#### Schneller Lunch

<b>Schnell und ausführlich</b>	22,50
• frischgepresster Orangensaft • Kaffee oder Tee • Tages- oder Tomatensuppe • Wahlweise Brötchen, Panini oder Tosti • Großes Glas Orangensaft	+ 1,50



# 15 EXTRAS

## Meetings im Stads-Koffyhuis

**Sie suchen einen stimmungsvollen und gut ausgestatteten Raum für Ihr Meeting, Ihre Schulung, Ihr Coaching oder Ihr Vorstellungsgespräch außerhalb Ihres eigenen Büros?**

Beim Stads-Koffyhuis stehen Ihnen zwei ausgezeichnete Tagungsräume zur Verfügung:

**'Op kantoor'** – Geeignet für bis zu 8 Personen  
**'Opkamer'** – Für Gruppen ab 8 Personen

Beide Räumlichkeiten sind ausgestattet mit:

- ✓ Einem geräumigen Sitzungstisch
- ✓ Bilschirm mit Laptopanschluss
- ✓ Flip-over mit Stiften
- ✓ Kostenloses W-Lan



**WILKOMMEN**

Wir stellen Ihnen gerne unser Besprechungszimmer zur Verfügung bzw den "Opkamer", dem ruhig gelegenen Esszimmer.

Vergaderruimte 'Op kantoor'

## Tarife

### Miete "Op Kantoor"

(bis zu 8 Personen)

- € 35,- pro Stunde
- € 250,- pro Tag (9.00 - 17.00 uur)

### Miete de 'Opkamer'

(ab 8 Personen)

- € 75,- pro Stunde
- € 500,- pro Tag (9.00 - 17.00 uur)

## Extra Möglichkeiten

**Unbegrenzt Kaffee, Tee, Wasser mit Eis**  
€ 8,50 pro Person pro Tagesteil.

### Frühstück oder Mittagessen

Im Tagungsräum, unten in unserem Restaurant oder im Sommer auf unserem Terrassenboot.

### Haben Sie spezielle Anforderungen oder zusätzliche Bedürfnisse?

Lassen Sie es uns wissen und wir prüfen gerne die Möglichkeiten!

### Warum im Stads-Koffyhuis tagen?

- Zentrale Lage - Im Herzen des historischen Delft
- Gute Erreichbarkeit - In der Nähe der A13 und der A4, Parkplätze in 100 m Entfernung (Phoenixgarage)
- Die leckersten Brötchen der Niederlande Genießen Sie ein köstliches Mittagessen.

## De Delf

50 Meter vom Stads-Koffyhuis entfernt befindet sich seit April 2018 „De Delf“. Auch hier heißen wir Sie herzlich willkommen für ein köstliches Mittagessen, Getränke und feines Essen in unserem schönen Restaurant oder im Sommer auf dem Terrassenboot.

Oude Delft 113

[www.dedelf.nl](http://www.dedelf.nl)



## Schreibe ein review

### Ihre Meinung zählt!



Gelangen Sie über den QR-Code direkt auf unsere Website und geben Sie uns eine Bewertung.

# 16 EXTRAS

## Regionale Produkte

### Wir sind stolz auf unsere Lieferanten

Wir haben unsere Lieferanten mit Sorgfalt ausgewählt. Denn wir finden es wichtig, dass unsere Gerichte so gut wie möglich mit frischen und regionalen Produkten zubereitet werden. Außerdem halten wir es für wichtig, sozial verantwortlich zu handeln. Das spiegelt sich auch in der Wahl unserer Lieferanten wider.

Sie stehen für etwas und nehmen Verantwortung! Scannen Sie den QR-Code und erfahren Sie mehr Informationen über unsere Lieferanten.



## Gutschein Fliese

### Macht Spaß zu schenken und noch viel mehr um zu bekommen!!!

Viele unserer Stammgäste sind bereits mit unserem Geschenkteller vertraut, aber wir haben auch ganz besondere Fliesen: Delftsblaue Fliesen mit Geschenkwert! Sie können entscheiden, welches Guthaben (ab 15 €) Sie auf die Fliese laden möchten. Wenn das Guthaben aufgebraucht ist, dürfen Sie die Fliese als schönes Andenken behalten.



'Cadeautegel'  
Gutschein-Fliese



**Stads-Koffyhuis**  
**Oude Delft 133**  
**2611 BE Delft**  
**tel. 015-212 46 25**  
**[www.stads-koffyhuis.nl](http://www.stads-koffyhuis.nl)**



**W-lan Passwort: Espresso**