

Vaste kaart

Soepen

Velouté van gele courgette en saffraan.....	€ 6,50
Heldere kip-kokossoep met lente-ui en koriander.....	€ 6,50
Bisque van Hollandse garnalen en cognac	€ 7,50

Lunchgerechten

Uitsmijter boerenkaas, Baambrugse ham of Gasconne rosbeef.....	€ 7,50
Omelet met oude boerenkaas	€ 8,50
Boerenoemelet met brood	€ 8,50
Clubsandwich BLT (bacon, lettuce, tomato) met zachte wasabimayonaise	€ 9,50
Kalfskroketten met truffel op briochettoast.....	€ 7,50
Kreeftkroketten op brood met sherrymayonaise	€ 8,50
Spaanse tortilla met chorizo en geroosterde paprika.....	€ 8,50
Black Angus runderbavette met gepofte aardappel.....	€ 15,50
Gasconne kalfsuccade, langzaam gegaard met dikke friet en salade.....	€ 17,50
Krabkoekjes met papadums en mangosalsa	€ 17,50
Dutch Weedburger.....	€ 9,50

Belegd brood

Pastrami met augurkenrelish op olijvenbrood.....	€ 6,50
Fourme d'Ambert met abrikozenchutney en pistache op notenbrood	€ 6,50
Hotdog met zuurkool, piccalilly en gebakken uitjes.....	€ 7,50
Gravad lax met roomkaas op donker volkorenbrood.....	€ 8,50

Salades

Salade met rivierkreeft, granny smith, zeekraal en limoen.....	€ 12,50
Salade caprese met rucola, pijnboompitten en vijgen	€ 9,50



Universiteit
Leiden

Vaste kaart

Het beste uit twee werelden

Onze broodleverancier werkt al meer dan 10 jaar met pure authentieke tarwerassen, zeezout uit Bretagne en gevaliseerd bronwater. Deze ingrediënten zorgen voor onvervalst traditionele broodsoorten. Wanneer wij die voor u beleggen met de op been gerijpte vleeswaren of een van de rauwmelkse kaassoorten van een van onze andere leveranciers, dan ontstaat een belegd broodje zoals u nergens anders kunt eten.

De uitsmijter

Onze uitsmijter wordt bereid met een echt boerenei met oranje dooier van kippen die dagelijks lekker in de buitenlucht rondlopen en een keur aan hoogwaardig voer eten, zoals zaden en mais.

De vleeswaren

Net zoals het vlees op onze tweewekelijks wisselende kaart, worden de vleeswaren van onze belegde broodjes door onze leverancier zelf gemaakt. De bijzondere koeien- en varkensrassen, de natuurlijke wijze waarop de dieren gehouden worden en de langdurige rijping van het vlees zorgen voor de uitzonderlijke smaakbeleving. De kroketten worden door onze leverancier zelf gemaakt en zijn bereid met 100% rundvlees.

De kaassoorten

De kaassoorten op uw belegde broodjes zijn rauwmelkse kaassoorten. Zonder kunstmatige kleur-, geur- en smaakstoffen zijn deze beperkter houdbaar dus altijd vers op uw bordje.

Het garnituur

De slasoorten die onze belegde broodjes sieren, zie je normaal alleen op de markt in Frankrijk en Italië: mizuna, mosterd, tatsoi en radicchio. Deze soorten zul je in Nederland niet veel tegenkomen.



Universiteit
Leiden