

Voorgerechten

- * Carpaccio van watermeloen, Amsterdamse feta, boragebloemen en een rozendressing....€ 13,50
- Krokante tortilla, grove eiersalade met truffel, Hollandse garnalen en augurkenrelish.....€ 14,50
- Slakken en croûte.....€ 14,50

Soepen

- * Japanse bouillon, taugé en paddenstoeltjes.....€ 8,75
- Borsjtj.....€ 8,75

Hoofdgerechten

- * Gepofte minigroentes en paddenstoeltjes, margaritaschuim en truffelaardappel € 22,50
- Tarbot en garnaal in bananenblad, amsoi, wilde rijst en kerriesaus.....€ 27,50
- Pot-au-feu van Brandt & Levie, charlotte-aardappel en pronkbonen met.....€ 28,50
een peterseliecrème

Desserts

- Fragipanecake, blauwebessensoepje, granité van mascarpone.....€ 9,80
- Griesmeelbavarois, cranberycompote en limoncelloroom.....€ 9,80
- * **Vegetarische suggestie van de chef zie hiervoor het krijtbord**.....€ 27,50
- Suggestie van de chef zie hiervoor het krijtbord**.....€ 35,00

* = vegetarisch



Universiteit
Leiden