

## Voorgerechten

- \* Minihamburger krokante aubergine, bbq-saus, cheddar, kwartelei en cote de boeuf .....€ 13,50
- Brandade van makreel met briochetoast, komkommersalsa en little gem .....€ 14,50
- Gevulde kwartel, salsa verde, bloemkoolcouscous en saffraanmayonaise.....€ 14,50

## Soepen

- \* Bouillon van snijboon, chiffonade van groene groente en kruiden.....€ 8,75
- Romige vissoep met saffraan en zeevruchten.....€ 8,75

## Hoofdgerechten

- \* Gepofte Raftomaat, burrata, paarse pesto, krokante bruschetta's ..... € 22,50
- Gekonfijte zalmfilet, bietenrisotto, asperges en beurre blanc van basilicum .....€ 27,50
- Kalfszwezerik en wang, gebakken mosterd een stampot van cavolo nero.....€ 28,50

## Desserts

- Kokos-en limoentaartjes, duindoornbes en brochette van ananas.....€ 9,80
- Crème brûlée van pure chocolade en koffiemousse.....€ 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