

Voorgerechten

- * Tarte tatin van rode ui met rode atjar en kropsla.....u €14,00
- Klassieke steak tartaar van kalf, gepocheerd eidooier, garnituren en desembrood.....€ 15,50
- Japanse escabeche, zoetzure komkommer, gember en schuim van gin tonic.....€ 15,50

Soepen

- * Soep van watermeloen en rozen.....€ 8,75
- Soep van romanesco en currykokos.....€ 8,75

Hoofdgerechten

- * Beignets van knolsoorten, geroosterde bietjes, Griekse risotto en muntyoghurt..... € 23,50
- Gegrilde tonijn, kousenband, aardappelpoffertjes en rouille€ 28,50
- Libanese lamsracks, okra en crosne, kruidencouscous en granaatappeljus.....€ 29,50

Desserts

- Blanc manger met chocomousse, koffiecrumble en klets koppen€ 9,80
- Lemonpie, pure ganache en vruchtenmarsmellow€ 9,80
- * **Vegetarische suggestie van de chef zie hiervoor het krijtbord**.....€ 36,50
- Suggestie van de chef zie hiervoor het krijtbord**.....€ 36,50

* = vegetarisch



Universiteit
Leiden