

Voorgerechten

- * Eggs benedict, spinazie, truffel en hazelnoothollandaisesaus.....€ 14,00
- Witlofsalade met Hollandse garnalen, kerrieroom en peer.....€ 15,50
- Hertencarpaccio, frambozen, balsamico, gerookte popcorn, hazelnoot en toast.....€ 15,50

Soepen

- * Romanesco en kerriekokos€ 8,75
- Consommé double, flens en kerrieroom.....€ 8,75

Hoofdgerechten

- * Beignets van knolsoorten, geroosterde bietjes, Griekse risotto en muntyoghurt..... € 23,50
- Krokante reuzengarnalen, Libanese parelcouscous, en shatshuka€ 28,50
- Parelhoen, groentetosti, zwarteolijvencrème, asperges en tomatenchutney.....€ 29,50

Desserts

- Apekoppendessert, dessert met smaak van banaan en drop met bananenmousse,.....€ 9,80
- dropsaus en krokantjes van salmiak
- Buideltje van appel en boerenjongens, speculaasbavarois en advocaat.....€ 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