

Voorgerechten

- * Rabarbarterrine, groene asperges en rozenwatermousse.....€ 14,00
- Bloemkoolmousse, coquilles en vanillemayonaise.....€ 15,50
- Rillette van eend met suikerbrood, vijgen en bramencompote.....€ 15,50

Soepen

- * Pompoensoep met gerookte paprika€ 8,75
- Japanse ossenstaartsoep met wontons en miso.....€ 8,75

Hoofdgerechten

- * Bospaddenstoelenstrudel, pastinaakcrème, blauwe kaas en pistache€ 23,50
- Zeeduivel, maismousseline, Amsterdams vet, postelein, beurre blanc met maanzaad.....€ 28,50
- Casselerrib, romanescocrème, gepofte knolselderij, pommes carrées en kardemonsaus....€ 29,50

Desserts

- Limoenbavarois, limoenmousse, lemon curd en chocoladespiraal.....€ 9,80
- Soep van stoofpeer, terrine van wittechocolademousse en anijs, madeleines.....€ 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