

## Voorgerechten

- \* Indiase 'fritto misto' met groene chutney en mangocompote.....€ 14,00
- Klassieke escargots in kruidenroom onder bladerdeeg .....€ 15,50
- Rouleau van runderrookvlees, proeverij van biet, geitenkaas, pecannougatine en.....€ 15,50  
sumakcyoghurt

## Soepen

- \* Bouillon van eekhoortjesbrood en kikkoman.....€ 8,75
- Snert met paling.....€ 8,75

## Hoofdgerechten

- \* Hamburger van falafel op sesambrood, baba ganoush, labneh, friet en coleslaw .....€ 23,50
- Roodbaars met chorizo-olie, tarte tatin van groenten en tuinbonen .....€ 28,50
- Gevulde kwartel met abrikozen en paddenstoelen, bulgur en cassiajus.....€ 29,50

## Desserts

- Hangoptaartjes, stoofpeer, citroenparels en wittechocoladedruppels.....€ 9,80
- Crème brûlée van bitterkoekjes met wittechocolademousse en matcha.....€ 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