

Voorgerechten

- * Sous vide van minigroente en oerbiet, cress en hollandaisesaus van € 13,50
grove mosterd
- Salade van Oosterschelde kreeft, zoetzure rettich, pompoen en granny smith ... € 14,50
- Ballotine van lamsnek, venkelsalade, komkommer en mint..... € 14,50

Soepen

- * Soep van bospeen en garam marsala € 8,50
- Heldere bouillon van scheermes, langoustine en lamsoor € 8,50

Hoofdgerechten

- * Gerookt meiknolletje en tomaat, balsamico, cassis en fontina € 20,50
- Zeeduivel, riso nero met tuinboon en doperwt, beurre blanc van verveine € 26,50
- Coq au vin van Hoender en seizoensgroente..... € 27,50

Desserts

- Tulbandje van kokos, crèmeux van limoenblad en semifreddo van banoffee € 9,50
- Blanc manger van witte choco, saffraan en maanzaad met spongecake, € 9,50
madeleine en passievrucht

Quick lunch zie hiervoor het krijtbord € 27,50

* = vegetarisch



**Universiteit
Leiden**