Wisselende kaart

15 Apr. t/m 25 Apr.

Voorgerechten

* Chioggia biet met chevré, vijgen en pistachenoten ..... € 16,50
Hollandse garnalencocktail, met granny smith appel, haring kaviaar en een romige cocktailsaus ..... € 16,50
Egg benedict met een getoaste Briochebrood, gepocheerd ei en hollandaisesaus ..... € 16,50

Soepen

Vichyssoise met truffel ..... € 9,50
* Vegan preisoep met tijm en peterselie ..... € 9,50

Hoofdgerechten

* Gepofte bloemkool met cashewnoten crème en gebakken shiitake ..... € 28,50
Gegrilde tonijn met sesamolie, furikake mayonaise en sous vide gegaarde prei ..... € 28,50
Langzaam gegaarde kalfswang met zilveruienjus, oesterzwam en asperge ..... € 28,50

Desserts

Tiramisu met cacao en crème van koffie likeur en bramen ..... € 12,50
Crème brûlée met rood fruit en witte chocolademousse met amandel ..... € 12,50

Suggestie van de chef *zie hiervoor het krijtbord* ..... € 34,50

* = vegetarisch

Universiteit Leiden