

Voorgerechten

- * Panna cotta van cabrales, biet en bloemkool, tuttifrutticompote en bruschetta.....€ 14,00
- Coquilles met bloedworst, gebakken appel, pancetta en doperwtencrème€ 15,50
- Tartaar van Amsterdams damhert met framboos, balsamico, popcorn en croutons.....€ 15,50

Soepen

- * Velouté van gepofte knolselderij en hazelnoot.....€ 8,75
- Witlofsoep met beenham en kwartelei€ 8,75

Hoofdgerechten

- * Shakshuka met gepocheerd ei, parelcouscous, gebrande spitskool en za'atar€ 23,50
- Red snapper, dobi, maiskoekjes en een mango-peperchutney€ 28,50
- Gestoofde reerug, rode kool, röstirondjes en specerijenjus.....€ 29,50

Desserts

- Perzische rijstpudding, kardemon-rozenwater, bloedsinaasappel en krokante praline.....€ 9,80
- Stoofpeer, watergruwel en crème brûlée van chocolade.....€ 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