

# Vaste kaart

---

## Soepen

Velouté van gele courgette en saffraan .....	€ 6,75
Heldere ossenstaartbouillon met groene kruiden .....	€ 7,00
Bisque van Hollandse garnalen en cognac .....	€ 7,75

## Lunchgerechten

Uitsmijter boerderijkaas, boerenachterham of rosbief .....	€ 7,75
Kalfskroketten met truffel op briochetoast.....	€ 7,75
Kreeftkroketten op brood met sherrymayonaise .....	€ 8,80
Omelet met drie jaar oude Goudse oplegkaas .....	€ 8,90
Boerenomelet met brood .....	€ 8,90
Falafelburger, gemarineerde komkommer, tabouleh en hummus .....	€ 9,00
Clubsandwich BLT (bacon, lettuce, tomato) met zachte wasabimayo .....	€ 9,80
Krokante kippendijen, sesamdressing en compote van ananas en rode peper ....	€ 18,50
Sushibowl met wakame, zoetzure pompoen, avocado en zalm in biet.....	€ 18,50

## Belegd brood

Dikke roast beef, augurkjes, uienmarmelade en maisbrood .....	€ 6,75
Jonge geitenkaas, honingraat, dadels en rozenbotteldressing.....	€ 6,75
Bagel tuna melt, tonijnsalade en emmenthaler, piccalillymayonaise.....	€ 7,75
Gravad lax met roomkaas op donker volkorenbrood.....	€ 8,75

## Salades

Salade met rivierkreeft, granny smith, zeekraal en limoen.....	€ 12,90
Salade met gepofte groente, hummes en zwarte quinoa .....	€ 9,80



**Universiteit  
Leiden**

# Vaste kaart

---

## Het beste uit twee werelden

Onze broodleverancier werkt al meer dan 10 jaar met pure authentieke tarwerassen, zeezout uit Bretagne en gevaliseerd bronwater. Deze ingrediënten zorgen voor onvervalst traditionele broodsoorten. Wanneer wij die voor u beleggen met de op been gerijpte vleeswaren of een van de rauwmelkse kaassoorten van een van onze andere leveranciers, dan ontstaat een belegd broodje zoals u nergens anders kunt eten.

### De uitsmijter

Onze uitsmijter wordt bereid met een echt boerenei met oranje dooier van kippen die dagelijks lekker in de buitenlucht rondlopen en een keur aan hoogwaardig voer eten, zoals zaden en mais.

### De vleeswaren

Net zoals het vlees op onze tweewekelijks wisselende kaart, worden de vleeswaren van onze belegde broodjes door onze leverancier zelf gemaakt. De bijzondere koeien en varkensrassen, de natuurlijke wijze waarop de dieren gehouden worden en de langdurige rijping van het vlees zorgen voor de uitzonderlijke smaakbeleving. De kroketten worden door onze leverancier zelf gemaakt en zijn bereid met 100% rundvlees.

### De kaassoorten

De kaassoorten op uw belegde broodjes zijn rauwmelkse kaassoorten. Zonder kunstmatige kleur-, geur- en smaakstoffen zijn deze beperkter houdbaar dus altijd vers op uw bordje.

### Het garnituur

De slasoorten die onze belegde broodjes sieren, zie je normaal alleen op de markt in Frankrijk en Italië: mizuna, mosterd, tatsoi en radicchio. Deze soorten zul je in Nederland niet veel tegenkomen.



**Universiteit  
Leiden**