

# Vaste kaart

---

## Soepen

- \* Velouté van gele courgette en saffraan .....€ 6,75
- \* Heldere bouillon met morieljes.....€ 7,00
- Bisque van Hollandse garnalen en cognac.....€ 7,75

## Lunchgerechten

- \* Kaasomelet van drie jaar oude Goudse oplegkaas .....€ 8,90
- \* Spinazie-omelet met pittige kikkererwten.....€ 8,90
- \* Maisburger met salsa, Kesbeke zuur, oude cheddar, coleslaw en dikke friet .....€ 14,50
- Kreeftkroketten op brood met sherrymayonaise.....€ 8,80
- Spelttoast met avocado, zalmsnippers en gepocheerd ei .....€ 16,50
- Uitsmijter boerderijkaas, boerenachterham of rosbeef.....€ 7,75
- Kalfskroketten met truffel op briochetoast .....€ 7,75
- Clubsandwich BLT (bacon, lettuce, tomato) met zachte wasabimayo .....€ 9,80

## Belegd brood

- \* Desembrood met bietencarpaccio, noten, zaden, avocado en frambozendressing.....€ 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 gepofte groente, hummus en zwarte quinoa.....€ 9,80
- \* Salade met roquefort, studentenhaver, cherrytomaatjes en mosterd-dilledressing.....€ 10,90
- Salade met rivierkreeft, granny smith, zeekraal en limoen.....€ 12,90

\* = vegetarisch



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 geïtaliseerd 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, tatsui en radicchio. Deze soorten zul je in Nederland niet veel tegenkomen.



**Universiteit  
Leiden**