

## Voorgerechten

- \* Gebrande minibloemkool, nage van curry en koriander.....€ 14,50
- Millefeuille van hooizolderham, asperges en zomertruffel.....€ 15,50
- Marbré van eend met suikerbrood en appelcompote.....€ 15,50

## Soepen

- \* Gazpacho van peultjes, sojabonen en miso.....€ 8,75
- Spinaziesoep met pesto en pijnboompitten .....€ 8,75

## Hoofdgerechten

- \* Gevulde bolcourgette met seizoensgroente, truffelaardappelen en saffraanmayonaise.....€ 22,50
- Makreel in seroendeng met sesamrisotto, sajoer kouseband en beurre blanc van pandan.€ 27,50
- Pastilla van kippendij, abrikozen en ras el hanout met zoete aardappelfriet en.....€ 28,50  
tomatensalade

## Desserts

- Mascarponebar met roodfruit-mintchutney, wittechocoladeparfait en rozenschuim.....€ 9,75
- Banaan van pure chocolade met gesuikerde pindacrunch en boerenjongens.....€ 9,75

**Suggestie van de chef zie hiervoor het krijtbord.....€ 29,50**

\* = vegetarisch



Universiteit  
Leiden