



A la carte kaart

Het Prentenkabinetmenu

Het Prentenkabinetmenu

GAZPACHO VAN WATERMELOEN MET PICCOLINO'S
salade van waterkers en meloen

of

SALADE VAN LANGZAAM GEGAARDE IBERICO LENDE
krokant spek, elstar appel, hazelnoten en dressing van appelstroop

RUNDER-RIBSTUK VAN DE GRILL EN AUBERGINE
in kerrieboter gekonfijte rosevall, groene asperge en saus van bearnaise en kalfsjus

of

VIS VAN DE DAG
geserveerd met garnituur van het seizoen

KAASPLATEAU
met een dadel spelt broodje en vijgencompote

Of

TAARTJE VAN MERENGUE EN AARDBEIEN
crème van mascarpone en vanille met sorbet van franse kwark

Menu prijs € 34,75 (kaas als dessert supplement € 3,75)

AANBEVOLEN WITTE WIJN

SURPRISE MENU

OPENINGSTIJDEN

LUNCH

DONDERDAG T/M ZONDAG VANAF 12.30 UUR

DINER

DAGELIJKS VANAF 17.00 UUR

IN OVERLEG GAAN WIJ EERDER OPEN

QUICK LUNCH € 19,50 | 45 MINUTEN

CAZPACHO VAN WATERMELOEN MET PICCOLINO'S
salade van waterkers en meloen

KOUD VOORGERECHT VAN DE CHEF

KOPJE KOFFIE OF THEE MET LEIDSCHHE LEKKERNIJ

LUNCH MENU € 27,50

CAZPACHO VAN WATERMELOEN MET PICCOLINO'S
salade van waterkers en meloen

HOOFDGERECHT VAN DE CHEF

KOPJE KOFFIE OF THEE MET LEIDSCHHE LEKKERNIJ

LUNCH MENU € 34,75

GAZPACHO VAN WATERMELOEN MET PICCOLINO'S
salade van waterkers en meloen

of

SALADE VAN LANGZAAM GEGAARDE IBERICO LENDE
krokant spek, elstar appel, hazelnoten en dressing van appelstroop

RUNDER-RIBSTUK VAN DE GRILL EN AUBERGINE
in kerrieboter gekonfijte rosevall, groene asperge en saus van bearnaise en kalfsjus

of

VIS VAN DE DAG
geserveerd met garnituur van het seizoen

EUROPEES KAASPLATEAU
met een dadel spelt broodje en vijgencompote

Of

TAARTJE VAN MERENGUE EN AARDBEIEN
crème van mascarpone en vanille met sorbet van franse kwark

menu prijs € 34,75

(kaas als dessert supplement € 3,75)

Menukaart

Bekijk onze menukaart

Reacties van gasten

“Maandag (valentijnsdag)
We hadden het valentijns
menu met daarbij een heer

Recensies »

LUNCH BOOT ARRANGEMENT

(tijden in overleg)

ontvangst kopje koffie of thee, met Leidsche koek

1 uur varen door de Leidsche grachten, met scroppino

(voor of na de koffietafel)

KOFFIETAFEL

glaasje wijn wit, rood of rose

kopje soep

diverse hartig beleg, jammetjes

diverse broodsoorten

huisgerookte zalm en kroket

fruit

melk, jus 'd orange, koffie en thee

vanaf 15 personen

€ 39,50 per persoon

TIJDENS DE LUNCH SERVEREN WIJ OOK

3 gangen surprise menu € 39,50

TIJDENS DE LUNCH SERVEREN WIJ OOK

de onderstaande gerechten van de a la carte kaart

Voorgerechten

DIVERSE BEREIDINGEN VAN TONIYN € 14,50

sashimi, tartaar, filet American met een salade van bulgar en piccalilly

FINES CLAIRES OESTERS OP WAKAME SALADE € 14,50

met een schuim van komkommer

CARPACCIO VAN GEROOKTE RUNDERBIL €13,50

SALADE VAN LANGZAAM GEGAARDE IBERICO LENDE €13,75

krokant spek, elstar apple, hazelnoten en dressing van appelstroop

Koude Soep

GAZPACHO VAN WATERMELOEN MET PICCOLINO,S € 9,75

salade van waterkers en meloen

Hoofdgerechten

VERSE PASTA MET TRUFFEL PARMENZAANSE KAAS € 19,75

VIS VAN DE DAG € 23,00

geserveerd met groente van het seizoen

BRETONSE SCHOLFILET MET GEWELDE KREEFT € 25,50

met Alkmaarse gort en tomaat, salade van waterkers in een saus van ras el hanout

RUNDER-RIBSTUK VAN DE GRILL EN AUBERGINE € 23,50

in kerrieboter gekonfijte roseval, groene asperge en saus van bearnaise ne kalfjus

KWARTEL GEVULD MET OLIJFJES, BASILICUM EN GEPOFTE PAPRIKA € 24,50

truffel risotto, spinazie en saus van truffel en boerenboter

Nagerechten

PANNA COTTA VAN FRAMBOOS € 9,50

sorbet van yoghurt, gemarineerde frambozen en krokante crunch

TAARTJE VAN MERENGUE EN AARDBEI € 9,50

crème van mascarpone en vanille met sorbet van franse kwark

PROEVERIJ VAN DESSERTS € 11,50

laat u verrassen door een samenstelling van onze dessert

KAASPLATEAU € 13,50

met een dadel spelt broodje en vijgencompote

Het Prentenkabinetmenu € 34,75

GAZPACHO VAN WATERMELOEN MET PICCOLINO'S

salade van waterkers en meloen

of

SALADE VAN LANGZAAM GEGAARDE IBERICO LENDE

krokant spek, elstar appel, hazelnoten en dressing van appelstroop

RUNDER-RIBSTUK VAN DE GRILL EN AUBERGINE

in kerrieboter gekonfijte rosevall, groene asperge en saus van bearnaise en kalfsjus

of

VIS VAN DE DAG

geserveerd met garnituur van het seizoen

KAASPLATEAU

met een dadel spelt broodje en vijgencompote

Of

TAARTJE VAN MERENGUE EN AARDBEIEN

crème van mascarpone en vanille met sorbet van franse kwark

menu prijs € 34,75

(kaas als dessert supplement € 3,75)

Suprisemenu

3 – GANGEN VERRASSINGSMENU € 39,50

4 – GANGEN VERRASSINGSMENU € 44,50

Menu Gastronomique € 54,50

DIVERSE BEREIDINGEN VAN TONIJN

sashimi, tartaar filet American met salade van bulgar en piccalilly

BRETONSE SCHOLFILET EN GEWELDE KREEFT

met alkmaarse gort en tomaat, en waterkerssalade

SCROPPINO

een frisse limoen drank

KWARTEL GEVULD MET OLIJFJES, BASILICUM EN GEPOFTE PAPRIKA

truffel risotto, spinazie en saus van truffel en boerenboter

PANNA COTTA VAN FRAMBBOOS
