

Faculty Club

Faculty Club

Faculty Club

DINER / DINNER

When lunch is the New diner!

Alle diner gerechten zijn ook als lunch te bestellen.

VOORGERECHTEN / STARTERS

GEBAKKEN POLENTA *Fried polenta* 11,25
chipotle mayo, salsa van zwarte knoflook, sjalot, zonnebloempitten / *chipotle mayonnaise, black garlic salsa, shallot, sunflower seeds*

FRISSE LENTE-TACO *Fresh spring taco* 11,25
salsa verde, tomaat, guacamole, kidneybonen, crème fraîche
salsa verde, tomato, guacamole, kidney beans, crème fraîche

WITLOFSALADE *Chicory salad* 10,25
cranberries, granny smith, walnoot, honingdressing
cranberries, Granny Smith apple, walnut, honey dressing

ASPERGETAGLIATELLE *Asparagus tagliatelle* 15,95
asperge, feta, citroensaus, koraaltuille, kruidenolie
asparagus, feta, lemon sauce, coral tuile, herb oil

SPRING ROLL *Spring roll* 11,25
avocadocrème, zoetzure wortel, radijs, rode ui, zoete soja, chili, popcorn / *avocado crème, sweet and sour carrot, radish, red onion, sweet soy sauce, chilli, popcorn*

LENTE-UIENSOEP *Spring onion soup* 9,25
gepocheerd ei, amandelschaafsel, gefrituurde peterselie
poached egg, almond shavings, fried parsley

HOOFDGERECHTEN / MAIN COURSES

GROENE CURRY *Green curry* 21,95
rijst, mango, limoen, kokos, milde rode peper
rice, mango, lime, coconut, mild red pepper

RAVIOLI *Ravioli* 21,95
lamsoor, Parmezaanse kaas, pestosaus, seizoenspaddenstoelen / *sea aster, Parmesan cheese, pesto sauce, seasonal mushrooms*

QUICHE *Quiche* 22,25
zoete aardappel, zwarte knoflook, zure room, lente-ui
sweet potato, black garlic, sour cream, spring onion

RISOTTO *Risotto* 22,25
oesterzwam, groene asperge, waterkers, oude kaas, Parmezaanse kaas, walnootolie
oyster mushroom, green asparagus, watercress, aged cheese, Parmesan cheese, walnut oil

JACKFRUITBURGER *Jackfruit burger* 19,95
tomatensalsa, gegrilde courgette, zoetzure rode ui en komkommer, zoete-aardappelfriet / *tomato salsa, grilled courgette, sweet and sour red onion and cucumber, sweet potato fries*

BIJGERECHTEN / SIDE DISHES

VLAAMSE FRIETEN MET HUISGEMAAKTE MAYONAISE 5,95
Flemish fries with home-made mayonnaise

BROOD MET GEZOUTEN BOTER EN GRIEKSE OLIJFOLIE 4,95
Bread with salted butter and Greek olive oil

ZOETE-AARDAPPELFRIET MET TRUFFELMAYO 6,75
Sweet potato fries with truffle mayonnaise

DESSERTS / DESSERTS

FRAMBOZEN PANNA COTTA *Raspberry panna cotta* 12,50
meringue van groene appel, bramentuille, aardbeien-honingsaus / *green apple meringue, blackberry tuile, strawberry-honey sauce*

4 MELOENEN *Four melons* 12,50
ingelegde watermeloen, gekonfijte cantaloupe, piel de sapo-granité, honingmeloen-espuma
pickled watermelon, candied cantaloupe, Piel de Sapo granita, honeydew melon foam

SIGNATURE DISH *Signature dish* 17,50
tartelette, blauwe bessengelei, Italiaanse meringue, cheesecake, witte chocolade ganache
tartlet, blueberry jelly, Italian meringue, cheesecake, white chocolate ganache