Faculty Club

DINER / *DINNER*

When lunch is the new dinner!
Alle diner gerechten zijn ook als lunch te bestellen.

VOORGERECHTEN / *STARTERS*

SOEP VAN KNOLSELDERIJ *Celeriac soup* 12.25
Vegan bacon, mosterd en tuinkers
Vegan bacon, mustard and cress

BIETENSALADE *Beet salad* 11.25
Hollandse geitenkaas, vegan bacon, walnoot en appeldressing
Dutch goat cheese, vegan bacon, walnut and apple dressing

TOMATEN BOUILLON *Tomato broth* 12.25
Ravioli van geitenkaas, gepofte gele tomaat en geroosterde tomaat
Goat cheese ravioli, roasted yellow tomato and roasted tomato

TARTELETTE MET STOOFPEER
Tartelette with stewed pear 13.25
Granaatappel, geitenkaas, spinazie en knolselderij crème
Pomegranate, goat cheese, spinach and tuber cream

HOOFDGERECHTEN / *MAIN COURSES*

GNOCCHI *Gnocchi* 23.25
Gepofte biet, roodlof, parmezaanse kaassaus en pistache
Roasted beetroot, chicory, parmesan cheese sauce and pistachio

POKÉ BOWL *Poké bowl* 22.50
Sushirijst,vegan tonijn, kimchi, meiraap, wakame, edemame, rode kool, avocado en falafel
Sushi rice,vegan tuna, kimchi, turnip, wakame, edemame, red cabbage, avocado

LIMOEN-BURRATA RAVIOLI *Lime-burrata ravioli* 20.95
Antiboise, zeekraal, hazelnoot en parmezaanse kaassaus
Antiboise, samphire, hazelnut and parmesan cheese

GEPOCHEERDE SCHORSENEER *Poached salsify* 24.25
Oesterzwam, kaviaar van mosterdzaad, gebakken boerenkool en knolselderij crème
Oyster mushroom, mustard seed caviar, fried kale and celeriac cream

DESSERTS / *DESSERTS*

CRÈME BRÛLÉE *Crème brûlée* 10.50
van idealist koffie. Geserveerd met koffie of espresso
from idealist coffee. Served with coffee or espresso

Na 17:00 is het mogelijk de crème brûlée te serveren met 'De Slokkert': de koffielikeur van de Chef.
After 17:00 it is possible to serve the crème brûlée with 'De Slokkert': the Chef's coffee liqueur.

MANGO PAVLOVA *Mango pavlova* 13.50
Kokosijs, limoen en citroen tuile
Coconut ice cream, lime and lemon tuile

SINAASAPPEL PANNA COTTA *Orange panna cotta* 14.50
Bloemkoolcrumble, gele rozijnen en hazelnoot
Cauliflower crumble, yellow raisins and hazelnut

VIER KAZEN UIT LONDEN 17.80
Four cheeses from London
Volledig plantaardige kaas van La Fauxmagerie
Completely plant-based cheese from La Fauxmagerie

LA FAUXMAGERIE

La Fauxmagerie is de eerste plantaardige kaasboer van het Verenigd Koninkrijk. Zij leveren de meest heerlijke, decadente en inspirerende plantaardige kazen, geschikt voor de beste kaasplank. Wij hebben deze plantaardige kazen naar Nederland gehaald zodat u ze kan proeven en er van kan genieten.

La Fauxmagerie is the UK's first plant-based cheesemonger. They deliver the most delicious, decadent and inspiring plant-based cheeses, fit for the finest cheese board. We have brought these plant-based cheeses to the Netherlands so that you can taste and enjoy them.