

Faculty Club

Flavor your special moments

WARME DRANKEN / HOT DRINKS

HAVERMELK/AMANDELMELK/VOLLE MELK OAT MILK/ALMOND MILK/FULL-FAT MILK		
KOFFIE	Coffee	4.25
DÉCAFE	Decaf	4.25
AMERICANO	Americano	4.25
ESPRESSO	Espresso	3.50
ESPRESSO DOPPIO	Espresso doppio	4.75
ESPRESSO MACCHIATO	Espresso Macchiato	4.00
CAPPUCCINO	Cappuccino	4.50
KOFFIE VERKEERD	Dutch latte	4.95
LATTE MACCHIATO	Latte macchiato	4.95
FLAT WHITE	Flat white	4.50
WARME CHOCOLADEMELK	Hot chocolate	4.50
MET SLAGROOM	with whipped cream	+0.50
DIVERSE LUXE THEESOORTEN Various premium teas		
VERSE MUNTTHÉE	Fresh mint tea	3.95
CHAI LATTE	Chai latte	4,75
Masala of Vanille / Masala or Vanilla		

FRISDRANKEN / SOFT DRINKS

VERSE JUS D'ORANGE	Fresh orange juice	4.00
VERSE JUS D'ORANGE MET GEMBER EN CITROENGRAS	Fresh orange juice with ginger and lemon grass	4.50
PEPSI	Pepsi	3.80
PEPSI MAX	Pepsi Max	3.80
SISI ORANGE	Sisi Orange	3.80
CASSIS	Cassis	3.80
BITTER LEMON	Bitter Lemon	3.80
TONIC WATER	Tonic water	3.80
7UP	7up	3.80
GINGER ALE	Ginger Ale	3.80
GEMBERBIER	Ginger beer	3.80
ICE TEA GREEN	Ice Tea Green	3.80
ICE TEA SPARKLING	Ice tea sparkling	3.80
THIJS APPELSAP	Thijs apple juice	4.50
BIG TOM TOMATENSAP	Big Tom tomato juice	4.50
SAN PELLEGRINO 0.75L	San Pellegrino 0.75 L	8.00
ACQUA PANNA 0.75L	Acqua Panna 0.75 L	8.00
SAN PELLEGRINO 0.25L	San Pellegrino 0.25 L	4.00
ACQUA PANNA 0.25L	Acqua Panna 0.25 L	4.00

GEDISTILLEERD / SPIRITS

RODE PORT	Red Port	7.50
VERMOUT	Vermouth	5.95
SHERRY	Sherry	5.50
JONGE JENEVER	Jonge Jenever	5.95
VIEUX	Dutch Brandy	5.95
DE SLOKKERT	De Slokkert	7.50
Koffielikeur van de Chef / Chef's Coffee Liquer		

BIEREN / BEER

DELFTSE BROUWERS Delft Brewers		
DELFTSCHE KNOLLAERT 6,1%	Delftsche Knolleart 6,1%	7.50
WEIZEN WITBIER 6,2%	Weizen wheat beer 6,2%	6.50
IPA 6,5%	IPA 6,5%	6.50
IMPERIAL 10,1%	Imperial 10,1%	7.50

EGGENS KOFFIELUST

QUADRUPEL 10%		8.50
RUSSIAN IMPERIAL STOUT 11%		8.50

HEINEKEN	Heineken	3.95
HEINEKEN 0.0	Heineken 0.0	3.95
AFFLIGEM BLOND 6,8%	Affligem Blond 6,8%	5.75
AFFLIGEM BLOND 0%	Affligem Blond 0%	5.75

Faculty Club

Flavor your special moments

LUNCH / LUNCH

SALADE PARELCOUSCOUS	Pearl couscous salad	12.00
Parelcouscous, rode biet, schapenkaas, rode ui en verse munt Pearl couscous, beetroot, sheep's cheese, red onion and fresh mint		
POKÉ BOWL	Poké bowl	15.00
Sushirijst, falafel, kimchi, meiraap, wakame, edamame, rode kool en avocado Sushi rice, falafel, kimchi, turnip, wakame, edamame, red cabbage and avocado		

BROODJES / SANDWICHES

Biologisch brood van Hoeve Biesland. Kies uit 'wit spelt' of 'volkoren'. Organic bread from Hoeve Biesland. Choose between 'white spelt' or 'whole wheat'.		
FALAFEL & TAHIN	Falafel & tahini	13.50
Falafel, tahin-yoghurtsaus, rucola en komkommer Falafel, tahini-yogurt sauce, arugula and cucumber		
HÜTTENKÄSE-OMELET	Cottage cheese omelet	12.50
Luchtige hüttenkäse-omelet met courgette, kiemgroente en peterselie Fluffy cottage cheese omelet with zucchini, microgreens and parsley		
BBQ PULLED JACKFRUIT	BBQ pulled jackfruit	12.50
Jackfruit, smokey BBQ-saus, rode ui en augurk Jackfruit, smokey BBQ sauce, red onion and pickles		
OESTERZWAMKROKETTEN VAN DE HAAGSCHE CROQUETTERIJ	Oyster mushroom croquettes from the Haagsche croquetterij	12.50
Kroketten van oesterzwam, rucola, zoetzure rode ui en truffelmayonaise Oyster mushroom croquettes, arugula, sweet and sour red onion and truffle mayo		
ROTTERDAMSE OUDE KAAS	Aged Rotterdam Cheese	13.50
Gesmolten Rotterdamse oude kaas, vegan bacon, gekarameliseerde ui en tijm Melted aged Rotterdam cheese, vegan bacon, caramelized onion and thyme		

Allergieën? Vraag ons gerust naar de mogelijkheden.
Allergies? Feel free to ask us about the options.

BIJGERECHTEN / SIDE DISHES

KLEINE SALADE PARELCOUSCOUS	8.00
Small pearl couscous salad Parelcouscous, rode biet, schapenkaas, verse munt en rode ui Pearl couscous, beetroot, sheep's cheese, fresh mint and red onion	
FRIET MET TRUFFELMAYO EN PARMEZAAN	7.50
Fries with truffle mayo and Parmesan Friet, truffelmayonaise en Parmezaanse kaas Fries, truffle mayonnaise and Parmesan cheese	
BIO BROOD VAN HOEVE BIESLAND	6.50
Organic bread from Hoeve Biesland Bio brood, roomboter en olijfolie Organic bread, farmhouse butter and olive oil	

EAT LANCET

We koken veel met plantaardige producten, in lijn met de Eat-Lancet richtlijnen. Zo serveren we heerlijk eten, dat ook duurzaam is.
Wil je toch een keer vlees of vis? Laat het ons weten bij je reservering, dan bereiden we het speciaal voor jou en je gasten.

We cook with plenty of plant-based ingredients, in line with the Eat-Lancet guidelines. This way, we serve delicious food that's also sustainable.
Do you prefer meat or fish on occasion? Let us know when making your reservation, and we'll prepare it especially for you and your guests.

Faculty Club

Flavor your special moments

DINER / DINNER

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

VOORGERECHTEN / STARTERS

CARPACCIO VAN TEMPEH	Tempeh carpaccio	11.00
Tempeh, appel, gemberchutney en tahooncress Tempeh, apple, ginger chutney and tahoon cress		
GEROOSTERDE PAPRIKA-TOMATENSOEP	Roasted bell pepper-tomato soup	8.50
Geroosterde paprika, tomaat, bio crème fraîche en tortilla chips Roasted bell pepper, tomato, organic crème fraîche and tortilla chips		
SALADE PARELCOUSCOUS	Pearl Couscous salad	12.00
Parelcouscous, rode biet, schapenkaas, rode ui en verse munt Pearl couscous, beetroot, sheep's cheese, red onion and fresh mint		

HOOFGERECHTEN / MAIN COURSES

POKÉ BOWL MET VEGAN ZALM	Poké bowl with vegan salmon	22.50
Sushirijst, vegan zalm, kimchi, meiraap, wakame, edamame, rode kool, radijs en avocado Sushi rice, vegan salmon, kimchi, turnip, wakame, edamame, red cabbage, radish and avocado		
ARTISJOK RAVIOLI	Artichoke ravioli	22.00
Ravioli gevuld met artisjok en pecorino met citroen-salieboter Ravioli stuffed with artichoke and pecorino with lemon-sage butter		
GELE CURRY MET QUINOA	Yellow curry with quinoa	22.50
Quinoa, zoete aardappel, broccoli, edamame, gember en paprika Quinoa, sweet potato, broccoli, edamame, ginger and bell pepper		
DRY AGED RODE BIETSTUK	Dry-aged beetroot steak	22.00
Gebakken dry-aged rode biet, red wijnsaus, zilveutjes, salade en friet Seared dry-aged beetroot, red wine sauce, caramelized pearl onions, salad and fries		

DESSERTS / DESSERTS

DESSERTS / DESSERTS	
MACHA-IJS MET SPEKKOEK	11.00
<i>Matcha ice cream with Indonesian layer cake</i>	
Macha-ijs met pandan spekkoeke en karamelsaus	
<i>Matcha ice cream with pandan layer cake and caramel sauce</i>	
VANILLE CRÈME BRÛLÉE	10.50
<i>Vanilla crème brûlée</i>	
Huisgemaakte crème brûlée met vanille bourbon-ijs	
<i>Home made crème brûlée with vanilla bourbon ice cream</i>	
CAFÉ COMPLET	6.00
<i>Café complet</i>	
Koffie of thee met friandises	
<i>Coffee or tea met friandises</i>	
NEDERLANDSE KAASPLANK	13.00
<i>Dutch cheese board</i>	
Geitenkaas met fenegriek, oude schapenkaas en Rotterdamse oude kaas met vruchtenbrood, vijgentoast en jam	
<i>Goat's cheese with fenugreek, aged sheep's cheese and aged</i>	

HOEVE BIESLAND

Is een biologische zorgboerderij in de Bieslandse Polder. Alles wordt met zorg geproduceerd op eigen erf of is afkomstig van lokale partners. Duurzaam, ambachtelijk en van dichtbij.

Is an organic care farm in the Bieslandse Polder. All products are produced on site or sourced from local partners. Sustainable, artisanal, and close to home.