

# Burcht

## Grand Café & Restaurant

### Vooraf op tafel

<b>Desembrood</b> met verse kruidenboter (V)	6
<b>Oester</b> per stuk met frambozenazijn, gember en ponzu	4
<b>José Lou olijven</b> (VE)	5
<b>Charcuterie</b> met huisgemaakte tafelzuren (voor 2 personen)	17

### Voorgerechten

<b>Soep van de dag</b> (V)	10
<b>Caesar salade</b> met krokante kip & ei	17
<b>Salade Niçoise</b> met vers gegrilde tonijn (ook V)	19
<b>Sashimi van watermeloen</b> met feta (ook VE)	15
<b>Steak tartaar</b> op klassieke wijze met garnituur	19
<b>Ceviche van kabeljauw</b> met ponzu en aardbei	16

### Hoofdgerechten

<b>Hele zeebaars</b> met gevulde puntpaprika en saffraan beurre blanc	29
<b>Bavette</b> met bimi, chimichurri en puree	29
<b>Geroosterde &amp; gepofte bloemkool</b> met dressing van kappertjes (VE)	25
<b>Roodbaars</b> met zeekraal, spinazie en antiboise	26
<b>Maïskip</b> met doperwten, bospeentjes en dragon-yoghurt-dip	26
<b>Spitskool</b> met granaatappel, ras-el-hanout en munt (VE)	25

**Côte de boeuf** met garnituur en pepersaus 45 p.p.\*

### Nagerechten

<b>Mangosorbet</b> met coulis van framboos en merengue (ook VE)	12
<b>Aardbeien Romanoff</b> met vanille-ijs	10
<b>Brownie</b> met witte chocolademousse	12
<b>Kazen</b> uit de Leidse regio (V)	14

### Sides

<b>Frieten</b> met mayonaise (V)	6
<b>Zoete aardappelpartjes</b> met truffelmayonaise (V)	6
<b>Seizoensgroenten</b> (VE)	6
<b>Groene salade</b> (VE)	6

Hebt u een allergie? Meld het ons. Wij denken graag met u mee.

V (vega) / VE (vegan) / \* 40 minuten bereidingstijd, vanaf 2 personen