

Burcht

Grand Café & Restaurant

Vooraf op tafel

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

Voorgerechten

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

Hoofdgerechten

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

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

Nagerechten

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

Sides

Frieten met mayonaise (V)	6
Zoete aardappelpartjes met truffelmayonaise (V)	6
Seizoensgroenten (VE)	6
Groene salade (VE)	6

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

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