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*	3.75
VERSE MUNTTHEE *Fresh mint tea*	3.95
CHAI LATTE *Chai latte* Masala of Vanille / *Masala or Vanilla*	4,75

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* Koffielikeur van de Chef / *Chef's Coffee Liquer*	7.50

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 - DINER / *LUNCH - DINNER*

Faculty Club

Flavor your special moments

LUNCH / *LUNCH*

HERFSTSALADE *Autumn salad* 14.00
Geroosterde biet, peer, geitenkaas, walnoten, veldsla en honing-mosterddressing
Roasted beetroot, pear, goat cheese, walnuts, lamb's lettuce and honey-mustard dressing

SHAKSHUKA *Shakshuka* 11.50
Gepocheerde eieren in kruidige tomaten-paprikasaus, feta, koriander en zuurdesembrood
Poached eggs in a spiced tomato and bell pepper sauce, feta, coriander and sourdough bread

BRIOCHE MET PADDENSTOELEN EN TRUFFEL 12.50
Brioche with Mushrooms and truffle
Gebakken oesterzwammen en kastanjechampignons, truffelcrème, spinazie, Parmezaanse kaas en een gepocheerd ei
Sautéed oyster mushrooms and chestnut mushrooms, truffle cream, spinach, Parmesan cheese and a poached egg

POKÉ BOWL – FALAFEL *Poké Bowl – Falafel* 15.00
Sushirijst, kimchi, meiraap, wakame, edamame, rode kool, avocado en falafel
Sushi rice, kimchi, turnip, wakame, edamame, red cabbage, avocado and falafel

CLUB SANDWICH *Club Sandwich* 16.50
Rotterdamse oude kaas, cornichon, tomaat, ei, romainesla geserveerd met verse friet en kerriemayonaise
Rotterdam aged cheese, cornichon, tomato, egg, romaine lettuce served with fresh fries and curry mayonnaise

OESTERZWAMKROKETTEN – DE HAAGSCHE CROQUETTERIJ 12.50
Oyster Mushroom Croquettes – De Haagsche Croquetterij
Kroketten van oesterzwam, rucola, zoetzure rode ui en truffelmayonaise, geserveerd op briochebrood
Oyster mushroom croquettes, rocket, sweet-and-sour red onion and truffle mayonnaise, served on brioche bread

BIJGERECHTEN / *SIDE DISHES*

VERSE FRIET MET PARMEZAANSE KAAS EN TRUFFELMAYONAISE 7.50
Fresh-cut fries with parmesan cheese and truffle mayonnaise

BIETEN MET KASTANJECHAMPIGNONS 8.50
Beetroot with chestnut mushrooms

DESEMBROOD MET OLIJFOLIE EN OPGEKLOPTE BOTER 7.50
Sourdough bread with olive oil and whipped butter

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.

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

Faculty Club

Flavor your special moments

DINER / *DINNER*

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

VOORGERECHTEN / *STARTERS*

BISQUE VAN GEROOSTERDE PAPRIKA & TOMAAT 9.50
Roasted Red Pepper & Tomato Bisque
Met basilicumolie en focacciacroutons
With basil oil and focaccia croutons.

CARPACCIO VAN CHIOGGIA-BIET 12.00
Chioggia Beetroot Carpaccio
Meiraap, hazelnoot, appel, waterkers en truffel-balsamico-crumble
Turnip, hazelnut, apple, watercress and truffle-balsamic crumble

GEITENKAAS-CRÈME BRÛLÉE 13.50
Goat Cheese Crème Brûlée
Geitenkaas, gefrituurde rucola en vanille
Goat cheese, deep-fried rocket and vanilla

DESSERTS / *DESSERTS*

TARTE TATIN VAN APPEL *Apple Tarte Tatin* 10.50
Zwarte-sesamijs en karamelsaus
Black sesame ice cream and caramel sauce

CHOCOLADEMOUSSE *Chocolate Mousse* 11.50
Pure chocolade, gekaramelliseerde hazelnoten en zeezout
Dark chocolate, caramelised hazelnuts and sea salt

PEER BELLE HÉLÈNE *Pear Belle Hélène* 12.50
Gepocheerde peer, vanille-ijs, warme Valrhona-chocola-desaus en amandelen uit Valencia
Poached pear, vanilla ice cream, warm Valrhona chocolate sauce and almonds from Valencia

HOOFDGERECHTEN / *MAIN COURSES*

PADDENSTOELENRISOTTO *Mushroom Risotto* 21.50
Oesterzwam, kastanjechampignons, Parmezaanse kaas, truffel en krokante salie
Oyster mushrooms, chestnut mushrooms, Parmesan cheese, truffle and crispy sage

AUBERGINE MILANESE *Aubergine Milanese* 22.00
Krokant gepaneerde aubergine, tomatensaus, mozzarella, Parmezaanse kaas en rucola
Crispy breaded aubergine, tomato sauce, mozzarella, Parmesan cheese and rocket

BLOEMKOOLSTEAK *Cauliflower Steak* 22.00
Geroosterde bloemkool, romanesco, chimichurri en krokante kikkererwten
Roasted cauliflower, romanesco, chimichurri and crispy chickpeas

POKÉ BOWL – VEGAN ZALM 22.50
Poké Bowl – Vegan Salmon
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

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.