

Faculty Club

Flavor your special moments

WARME DRANKEN / HOT DRINKS

HAVERMELK/AMANDELMELK/VOLLE MELK
OAT MILK/ALMOND MILK/FULL-FAT MILK

KOFFIE <i>Coffee</i>	4.25
DÉCAFE <i>Decaf</i>	4.25
AMERICANO <i>Americano</i>	4.25
ESPRESSO <i>Espresso</i>	3.50
ESPRESSO DOPPIO <i>Espresso doppio</i>	4.75
ESPRESSO MACCHIATO <i>Espresso Macchiato</i>	4.00
CAPPUCCINO <i>Cappuccino</i>	4.50
KOFFIE VERKEERD <i>Dutch latte</i>	4.95
LATTE MACCHIATO <i>Latte macchiato</i>	4.95
FLAT WHITE <i>Flat white</i>	4.50
WARME CHOCOLADEMELK <i>Hot chocolate</i>	4.50
MET SLAGROOM <i>with whipped cream</i>	+0.50
DIVERSE LUXE THEESOORTEN <i>Various premium teas</i>	3.75
VERSE MUNTTHEE <i>Fresh mint tea</i>	3.95
CHAI LATTE <i>Chai latte</i>	4.75
Masala of Vanille / <i>Masala or Vanilla</i>	

FRISDRANKEN / SOFT DRINKS

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

GEDISTILLEERD / SPIRITS

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

BIEREN / BEER

DELFTSE BROUWERS *Delft Brewers*

DELFTSCHE KNOLLAERT 6,1% <i>Delftsche Knolleart 6,1%</i>	7.50
WEIZEN WITBIER 6,2% <i>Weizen wheat beer 6,2%</i>	6.50
IPA 6,5% <i>IPA 6,5%</i>	6.50
IMPERIAL 10,1% <i>Imperial 10,1%</i>	7.50

EGGENS KOFFIELUST

QUADRUPEL 10%	8.50
RUSSIAN IMPERIAL STOUT 11%	8.50
HEINEKEN <i>Heineken</i>	3.95
HEINEKEN 0.0 <i>Heineken 0.0</i>	3.95
AFFLIGEM BLOND 6,8% <i>Affligem Blond 6,8%</i>	5.75
AFFLIGEM BLOND 0% <i>Affligem Blond 0%</i>	5.75

Faculty Club

Flavor your special moments

LUNCH - DINER / LUNCH - DINNER

Faculty Club

Flavor your special moments

LUNCH / LUNCH

PERZIK-VENKELSALADE *Peach-fennel salad* 14.00

Mini venkel, perzik, tomaat, pijnboompitten en citroen-basilicumdressing
Mini fennel, peach, tomato, pine tree nuts and lemon-basel dressing

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

BRIOCHE EGG BENEDICT *Brioche egg benedict* 17.50

Vegan zalm, mierikswortelcrème, gegrilde asperge, gepocheerd ei en guacamole
Vegan salmon, horseradish cream, grilled asparagus, poached egg and guacamole

CROQUE MONSIEUR *Croque monsieur* 12.50

Briochebrood, gruyère kaas, béchamelsaus, bieslook (optioneel met spiegelei + €1,00)
Brioche bread, Gruyère cheese, béchamel sauce, chives (optional with sunny side up egg + €1,00)

FOCACCIA BURRATA *Focaccia burrata* 13.50

Focacciabrood met burrata, tricolore tomaat, geroosterde pijnboompitten, pistachecrumble, zoetzure ui en balsamico bianco
Focaccia bread with burrata, tricolore tomato, roasted pine tree nuts, pistachecrumble, sweet and sour onion and balsamico bianco

OESTERZWAMKROKETTEN VAN DE HAAGSCHE CROQUETTERIJ 12.50

Oyster mushroom croquettes from the Haagsche croquetterij
Kroketten van oesterzwam, rucola, zoetzure rode ui en truffelmayonaise, geserveerd op briochebrood
Oyster mushroom croquettes, arugula, sweet and sour red onion and truffle mayo, served on brioche bread

CLUB SANDWICH *Club sandwich* 16.50

Verse Friet, Rotterdamse Oude Geitenkaas, cornichon, tomaat, ei, romaine sla en kerriemayonaise
Fresh fries, Rotterdam Aged Goat Cheese, cornichon, tomato, egg, romaine lettuce and curry mayonnaise

BIJGERECHTEN / SIDE DISHES

KLEINE PERZIK-VENKELSALADE 7.50

Small peach-fennel salad
Mini venkel, perzik, tomaat, pijnboompitten en citroen-basilicumdressing
Mini fennel, peach, tomato, pine tree nuts and lemon-basel dressing

FRIET MET TRUFFELMAYO EN PARMEZAANSE KAAS 7.50

Fries with truffle mayonnaise en Parmesan cheese
Friet met truffelmayonaise en Parmezaanse kaas
Fries with truffle mayonnaise en Parmesan cheese

BROOD MET OLIJFOLIE EN ROOMBOTER VAN HOEVE BIESLAND 7.50

Bread with olive oil and butter from Hoeve Biesland
Vers brood, olijfolie en roomboter
Fresh bread, olive oil and 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

ZOMERSE SOEP <i>Summer soup</i> Courgettesoep met dille en croutons met pesto <i>Zucchini soup with dill and croutons with pesto</i>	8.50
PERZIK-VENKELSALADE <i>Peach-fennel salad</i> Mini venkel, perzik, tomaat, pijnboompitten en citroen-basilicumdressing <i>Mini fennel, peach, tomato, pine tree nuts and lemon-basil dressing</i>	14.00
TARTAAR VAN GROENE ASPERGE <i>Green asparagus tartare</i> Met citroencrème <i>With lemon cream</i>	12.00

DESSERTS / DESSERTS

KOFFIE CRÈME BRÛLÉE <i>Coffee crème brûlée</i> Klein / Small Groot / Large	8.00 12.50
TRIFLE VAN WITTE CHOCOLADE <i>White chocolate trifle</i> Vers rood fruit, huisgemaakte cake en kokoscrumble <i>Fresh red fruit, homemade cake and coconut crumble</i>	11.50
WENTELTEEFJES <i>French toast</i> Van brioche brood met rood fruit en gele room <i>Made with brioche bread, red fruit, and custard</i>	10.50

HOOFDGERECHTEN / MAIN COURSES

POKÉ BOWL - VEGAN ZALM <i>Poké bowl - Vegan Salmon</i> Sushirijst, vegan zalm, kimchi, meiraap, wakame, edamame, rode kool, radijs en avocado <i>Sushi rice, vegan salmon, kimchi, turnip, wakame, edamame, red cabbage, radish, and avocado</i>	22.50
ARTISANALE RAVIOLI <i>Artisan Ravioli</i> Wisselende huisgemaakte ravioli van de chef <i>Changing homemade ravioli from the chef</i>	22.00
CURRY MET KOKOSYOGHURTSAUS <i>Curry with coconut yogurt sauce</i> Kikkererwten, zoete aardappel en kroepoek van rode curry <i>Chickpeas, sweet potato and red curry prawn crackers</i>	21.50
OESTERZWAMBURGER <i>Oyster mushroom burger</i> Briochebol, courgette, vegan bacon, oude kaas, verse friet en tomatensalsa <i>Brioche bun, courgette, vegan bacon, aged cheese, fresh fries and tomato salsa</i>	19.50

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.