



# DE STAL

ETEN | DRINKEN | ONTMOETEN

# DE STAL PROEF DE VERBINDING

---

De stal ligt in het hart van het Leiden Bio Science Park. Dat is geen toeval. Want eens werd de Stal bewoond door Herman, de eerste genetisch gemodificeerde stier ter wereld. Inmiddels staat Herman bij onze burens, museum Naturalis, en is de Stal met de tijd een ontmoetingsplek en 'huiskamer' geworden voor iedereen die op het park werkt, onderzoek doet of studeert.

De Stal is dus met recht een plek waar nieuwe verbindingen worden gelegd. Tussen de mensen die elkaar hier ontmoeten, de verhalen die elkaar hier kruisen en de kennis die hier wordt gedeeld. Maar het is ook een plek van kansen. De Stal is namelijk een succesvol re-integratieproject van DZB Leiden, hét re-integratiebedrijf van de Leidse regio. Werkzoekenden leren er de kneepjes van het horecavak om vervolgens weer bij een reguliere werkgever aan de slag te kunnen. Dat lukt maar liefst 70% van de werkzoekenden die bij De Stal starten.

Maar de belangrijkste verbinding is natuurlijk de verbinding op het bord. De keuken staat onder leiding van Ton van 't Hof en Koos Koelewijn, die hun team elke dag inspireren om de gasten van De Stal culinair te verrassen.

## DUURZAAM EN BIOLOGISCH

Veel van onze groenten, fruit, kruiden en (eetbare) bloemen worden biologisch geteeld in onze eigen tuin. Wat wij niet uit eigen tuin halen, wordt geleverd door duurzame leveranciers.

Ook in de keuze van leveranciers blijven we trouw aan onze ambitie om waardevolle verbindingen te maken. Daarom werken wij met een groot aantal partijen in onze regio die verzekeren dat wij dagelijks met verse, duurzame en lokale producten kunnen werken. Zo schenken wij biologische vruchtensap. Deze pure appelsap is geperst uit het beste biologische fruit van landgoed De Olmenhorst. Onze Fair Trade Chocolate wordt verwerkt in eigen chocolaterie bij DZB Leiden door RIDICULOUSLY GOOD. Onze koffie is van Cafema Organico, een premium biologische espresso, geheel volgens Max Havelaar normen ingekocht. Wijn schenken wij onder andere van wijnmaker Arbos uit Sicilië, die wijn bottelt zonder kunstmatige, chemische toevoegingen. Kaas kopen wij bij de ambachtelijke kaasboerderij Kwakernaak in Oud Ade en als bier schenken we o.a. Pronck uit eigen stad. Dit bier wordt in Leiden gebrouwen met behulp van Leids water. De verse vis komt uiteraard rechtstreeks van de afslag in Scheveningen.



Vanaf 09.00 uur

# LEKKERS EN WARME DRANKEN

Croissant met boter en huisgemaakte jam	€ 2,75
Gebakje van de week naar idee van cursist	€ 3,25
Appeltaart met appels van De Olmenhorst	€ 3,25
Extra slagroom	€ 0,75
Bakker Raaphorst warm kaasbroodje	€ 3,00
Bakker Raaphorst warm saucijzenbroodje	€ 3,00

## TOSTI'S

Geserveerd met huisgemaakte tomatenchutney	
Tosti ham-boerenkaas met ambachtelijk gerookte ham en boerenkaas	€ 4,50
Tosti tuna melt met tonijn, olijven, cheddar en gedroogde tomaat	€ 5,00

## HEALTHY

Smoothie van de week	€ 4,25
Verse Jus d'orange	€ 3,25
Appelsap biologisch	€ 3,25
Perensap biologisch	€ 3,25
Appel-vlierbessensap biologisch	€ 3,25
Tomatensap biologisch	€ 3,25

Koffie zoals vroeger	€ 2,60
Ristretto zeer sterke halve espresso	€ 2,75
Espresso sterke koffie met een volle smaak	€ 2,75
Dubbele espresso sterke koffie met een volle smaak	€ 3,25
Espresso Macchiato espresso met een beetje schuim	€ 2,95
Cappuccino espresso met melk en schuim	€ 2,95
Koffie verkeerd gewone koffie met veel melk en weinig schuim	€ 2,95
Latte Macchiato koffie met melk en veel schuim in drie lagen	€ 3,25
Warme chocolademelk met of zonder slagroom	€ 3,00 / 3,75
Thee	€ 2,50
Verse muntthee met munt uit eigen tuin	€ 3,25
Verse verveine thee uit eigen tuin (seizoen)	€ 3,25
Verse gember thee	€ 3,25
<b>SPECIALE KOFFIE</b>	
Irish coffee met Jameson Whisky	€ 7,95
Spanish coffee met Tia Maria	€ 7,95
French coffee met Grand Marnier	€ 7,95

# VRUCHTENSAP VAN SCHULP



Familie Schulp is gevestigd aan het Zandpad in Breukelen, langs de rivier de Vecht. Hier begon, vijf generaties terug, Albertus Schulp met het telen van appels en peren in zijn hoogstamboomgaard.

De liefde voor het fruit ging van vader op zoon. Tot 1995 waren Albert Schulp jr. en vader Gerrit vooral gericht op de teelt van kwaliteitsfruit. In dat jaar begon Albert met het verwerken van fruit tot vruchtensap. Ook bij de verwerking wilde hij, als fruitkenner, geen concessies doen aan de kwaliteit. De vers geperste sappen werden in toenemende mate gewaardeerd in Breukelen en omstreken.

Sinds het jaar 2000 is het merk Schulp dan ook synoniem voor puur fruit en worden de sappen door het hele land verkocht. Op de locatie waar het familiebedrijf al sinds 1861 fruit teelt worden elk seizoen peren geoogst. Samen met het fruit van andere telers, worden ze te midden van de fruitbomen geperst tot echte Schulp sappen.

*Als u 'n Schulp drinkt, proeft u het fruit. Zo uit de natuur.*

*Het geheime recept van Schulp? Alleen fruit! Dus geen extra ingrediënten.*

## KOFFIE VAN LAGARANTA

Lagaranta serveert enkel koffie van het hoogste niveau. In 2019 hebben we gekozen voor de winnaars van de cup of excellence uit Brazilië, Colombia en de winnaar van prijs "beste koffie" uit Oost-Timor. Een nieuwe regio waar de koffie in het wild groeit en vaak wordt vergeleken met het drinken van warme chocolademelk.

*Welkom in de wereld van Lagaranta...*

*Lagaranta... the art of growing coffee*



Van 11.30 tot 15.00 uur

# BROODJES EN SPECIALITEITEN

## BROODJES

Triangel met zalm, eiersalade, kappertjes, rode ui, komkommer, dilledressing en veldsla	€ 9,50
Maïsbrood club met kipfilet, spek, tomaat, komkommer, chips van zoete aardappel, Thaise curry mayonaise en Romeinse sla	€ 11,50
*Triangel met oude geitenkaas, guacamole, pompoenzaden, appel, honingdressing en veldsla	€ 8,50
Volkoren ciabatta met kalfsfricandeau, zongedroogde tomaat, bosui, venkel, broad beans, pijnboompitten crème en rucola	€ 9,50
*Oerbrood met hummus, geroosterde seizoengroente, guacamole, gepofte quinoa, spinazie, chips van zoete aardappel en bietenstroop	€ 8,50
Oerbrood met carpaccio, zongedroogde tomaat, Parmezaanse kaas, broad beans, komkommer, truffelmayonaise en rucola	€ 9,50
Vissandwich met roomkaas, gerookte zalm, rivierkreeftjes, kappertjes, zongedroogde tomaat, ui, dilledressing en veldsla	€ 11,50
Ciabatta met teriyaki kip, cherrytomaat, bosui, zoetzure komkommer, curry mayonaise en veldsla	€ 9,50
Specialiteit van de week: Elke week weer een verrassing	€ 9,00
<b>SOEP</b>	
*Soep van de dag Elke dag weer lekker vers uit de pan	€ 4,75
Vissoep op Zuid-Franse wijze geserveerd met rouille en croutons	€ 9,50
Erwtensoep met roggebrood en katenspek	€ 7,00

*De ingrediënten komen uit onze eigen tuin of zijn met veel zorg ingekocht met oog op duurzaamheid.  
\*Gerecht is of kan ook vegetarisch*

## SALADES

*Gemengde salade met in filodeeg gebakken geitenkaas, venkel, zongedroogde tomaatjes, appel, walnoot, spinazie en frambozenvinaigrette	€ 11,50
Gemengde salade met carpaccio, paprika, cherrytomaat, rode ui, pompoenzaden, Parmezaanse kaas, chips van zoete aardappel en truffelmayonaise	€ 12,50
Romeinse sla vissalade met zalm, tonijnsalade, rivierkreeftjes, venkel, olijven, kapperappeltjes, avocado, chips van zoete aardappel en dilledressing	€ 13,50
*Gemengde salade met teriyaki kip, cherrytomaat, komkommer, zoetzure komkommer, bosui, spinazie, broad beans, chips van zoete aardappel en currymayonaise	€ 12,50
Poke bowl met zalm, noedels, komkommer, wortel, sojabonen, bosui, avocado, wakame en ponzu dressing	€ 13,50
*Poke bowl met tofublokjes, noedels, komkommer, wortel, sojabonen, avocado, bosui, wakame en ponzu dressing	€ 12,50

## SPECIALITEITEN

Hamburger Herman uit eigen STAL met cheddarkaas, bacon, tomaat, komkommer en frites	€ 13,50
Vegaburger met spinazie, tomaat, venkel, piccalilly crème en frites	€ 12,50
Saté van de scharrelkip met pindasaus, atjar tjampoer, kroepoek, gebakken uitjes en frites	€ 13,50
*Uitsmijter DE STALMEESTER met maïsbrood, boerenkaas en ambachtelijk gerookte ham	€ 9,75
Vitello tonnato met kalfsfricandeau, venkel, cherrytomaat, paprika, tonijncrème, focaccia en gemengde sla	€ 8,75
Krekelburger met avocado, tomatensalsa, aardappelwedges, paksoi en vadouvan crème	€ 12,50
*Maaltijd pastei met bospaddenstoelenragout	€ 8,75

From 11.30h till 15.00h

# BREAD AND SPECIALTIES

## BREAD ROLLS

Triangle with salmon, egg salad, capers, red onion, cucumber, dill dressing and lamb's lettuce	€ 9,50
Corn bread club with chicken breast, bacon, tomato, cucumber, chips from sweet potato, Thai curry mayonnaise and romaine lettuce	€ 11,50
*Triangle with matured goat cheese, guacamole, pumpkin seeds, apple, honey dressing and lamb's lettuce	€ 8,50
Wholemeal ciabatta with veal fricandeau, sundried tomatoes, spring onions, fennel, broad beans, pine nut cream and rocket salad	€ 9,50
*Artisan bread with houmous, roasted season vegetables, guacamole, crispy quinoa, spinach, chips from sweet potato and beet syrup	€ 8,50
Artisan bread with carpaccio, sundried tomato, Parmesan cheese, broad beans, cucumber, truffle mayonnaise and rocket salad	€ 9,50
Fishsandwich with creamy cheese, smoked salmon, crayfish, capers, sundried tomatoes, onion, dill dressing and lamb's lettuce	€ 11,50
Ciabatta with teriyaki chicken, cherry tomatoes, spring onions, pickled cucumber, curry mayonnaise and lamb's lettuce	€ 9,50
Specialty of the week: A surprise every week	€ 9,00

## SOUP

*Soup of the day Prepared fresh daily	€ 4,75
South French style fish soup served with rouille and croûtons	€ 9,50
Pea soup with rye bread and smoked bacon	€ 7,00

*All our ingredients originate from our own garden or have been carefully selected from sustainable sources.*

*\*Vegetarian, or optionally vegetarian*

## SALADS

*Mixed salad with goat cheese fried in filo pastry, fennel, sundried tomatoes, apple, walnut, spinach and raspberry dressing	€ 11,50
Mixed salad with carpaccio, pepper, cherry tomatoes, red onion, pumpkin seeds, Parmesan cheese, chips from sweet potato and truffle mayonnaise	€ 12,50
Fish and romaine lettuce salad with salmon, tuna salad, crayfish, fennel, olives, caperberries, avocado, chips from sweet potato and dill dressing	€ 13,50
*Mixed salad with teriyaki chicken, cherry tomatoes, cucumber, pickled cucumber, spring onions, spinach, broad beans, chips from sweet potato and curry mayonnaise	€ 12,50
Poke bowl with salmon, noodles, cucumber, carrot, soja beans, spring onions, avocado, wakame and Ponzu dressing	€ 13,50
*Poke bowl with tofu cubes, noodles, cucumber, carrot, soja beans, avocado, spring onions, wakame and Ponzu dressing	€ 12,50

## SPECIALTIES

Home-made Hamburger Herman with cheddar cheese, bacon, tomato, cucumber and fries	€ 13,50
Veggie burger with spinach, tomato, fennel, piccadilly cream and fries	€ 12,50
Satay of free-range chicken with peanut sauce, pickle relish, prawn crackers, fried onions and fries	€ 13,50
*Fried eggs DE STALMEESTER with corn bread, farmhouse cheese and crafted smoked ham	€ 9,75
Vitello tonnato veal fricandeau, fennel, cherry tomatoes, pepper, tuna paste, foccacia and mixed salad	€ 8,75
Cricket burger with avocado, tomato salsa, potato wedges, pak choy and vandouvan cream	€ 9,75
*Meal-size pasty with forest mushroom ragout	€ 8,75

# Diverse DRANKEN

## KOUDE DRANKEN

Div. frisdranken	€ 2,50
Sourcy blauw/rood 75 cl	€ 5,50
Fristi	€ 2,50
Chocomel	€ 2,50
Melk	€ 1,75
Karnemelk	€ 1,75
Karaf kraanwater	€ 1,25

## BIEREN

Klokklokklok van Slagbier uit Leiden	€ 3,95
Brand bier fluitje (van de tap)	€ 2,50
Brand bier vaasje (van de tap)	€ 3,00
Bier van 't moment (van de tap)	€ 3,75
Heineken 0.0%	€ 3,25
Brand Weizen	€ 3,95
Wieckse Witte	€ 3,50
Wieckse Witte 0.0%	€ 3,50
Wieckse Radler 0.0%	€ 3,50
Mort Subite Kriek	€ 3,25
Affligem (blond/tripel/dubbel)	€ 3,95
Lagunitas IPA	€ 3,95

## OVERIGE DRANKEN

Port-Sherry-Vermouth	€ 3,50
Div. jenevers	€ 3,50
Div. likeuren	€ 4,75
Vieux	€ 3,50
Whisky Famous Grouse	€ 4,75
Whisky Jameson	€ 4,75
Bacardi	€ 4,75
Jägermeister	€ 3,50
Sonnema Beerenburg	€ 3,50
Campari	€ 3,50
Cognac	€ 4,75

## WITTE WIJN

	Per glas	Per fles
Maison le Bosquet <i>Chardonnay Vermentino</i>	€ 3,75	€ 18,50
L'Impossible <i>Sauvignon Blanc</i>	€ 3,75	€ 18,50
Arbos organic <i>Pinot Grigio bio</i>	€ 4,25	€ 21,00
Klosterhof Winzerkrone <i>Blend, half zoet</i>	€ 3,75	€ 18,50

## RODE WIJN

	Per glas	Per fles
Maison le Bosquet <i>Grenache noir</i>	€ 3,75	€ 18,50
Nederburg the Manor <i>Cabernet sauvignon</i>	€ 4,75	€ 23,50

## ROSÉ

	Per glas	Per fles
Maison le Bosquet <i>Grenache noir</i>	€ 3,75	€ 18,50

## CHAMPAGNE/CAVA

	Per glas	Per fles
Hoya de Cadenas Cava <i>Macabeo bio</i>	€ 5,00	€ 29,50
Louis Constant Brut Champagne <i>Chardonnay Pinot meunier Pinot noir</i>		€ 59,00

