



DE STAL

ETEN | DRINKEN | ONTMOETEN

DE STAL PROEF DE VERBINDING

WELKOM BIJ DE STAL!

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 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 horeca-vak en doen werknemersvaardigheden op. 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 Rozemarijn en Esther, 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. Wij werken samen met lokale partijen in de die ons dagelijks verse, duurzame producten leveren. Zo schenken wij het smaakvolle, pure natuurtroebele vruchtensap van familiebedrijf Schulp uit Breukelen.

De overheerlijke Fair Trade chocolade van RIDICULOUSLY GOOD wordt gemaakt in de eigen chocolaterie van DZB Leiden. Onze koffie is van Lagranta, die de beste gecertificeerde bonen van de beste koffieplantages selecteert en rechtstreeks uit het land van herkomst haalt. Zonder tussenpersonen, eerlijk voor de boeren. Kaas kopen wij bij boeren uit het Groene Hart.



Vanaf 09.00 uur

LEKKERS EN WARME DRANKEN

VERS UIT EIGEN OVEN

| | |
|--|--------|
| Croissant met boter en lekkere jam | € 2,75 |
| Gebakje van de week | € 3,25 |
| Warme appel-noten taart | € 3,25 |
| Extra slagroom | € 0,75 |
| Bakker Raaphorst warm saucijzenbroodje | € 3,00 |

WARME DRANKEN

| | |
|--|------------------|
| Koffie | € 2,70 |
| Espresso <i>sterke koffie met een volle smaak</i> | € 2,70 |
| Dubbele espresso <i>sterke koffie met een volle smaak</i> | € 3,75 |
| Espresso Macchiato <i>espresso met een beetje schuim</i> | € 2,75 |
| Cappuccino <i>espresso met melk en schuim</i> | € 2,95 |
| Koffie verkeerd <i>gewone koffie met veel melk en weinig schuim</i> | € 3,00 |
| Latte Macchiato <i>koffie met melk en veel schuim in drie lagen</i> | € 3,25 |
| Warme chocolademelk <i>met of zonder slagroom</i> | € 3,00 / 3,75 |

| | |
|--|--------|
| Thee | € 2,60 |
| Verse muntthee <i>met munt uit eigen tuin</i> | € 3,50 |
| Verse verveine thee <i>uit eigen tuin (seizoen)</i> | € 3,50 |
| Verse gember thee | € 3,50 |

SPECIALE KOFFIE

| | |
|---|--------|
| Irish coffee <i>met Jameson Whisky</i> | € 7,95 |
| Spanish coffee <i>met Tia Maria</i> | € 7,95 |
| French coffee <i>met Grand Marnier</i> | € 7,95 |

HEALTHY

| | |
|---------------------------|--------|
| Verse Jus d'orange | € 3,85 |
| Bio appelsap van Schulp | € 3,25 |
| Bio perensap van Schulp | € 3,25 |
| Bio tomatensap van Schulp | € 3,25 |

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

- Rustieke witte bol met zalm, roomkaas, veldsla, kappertjes, olijven, rode ui, komkommer en guacamole. € 12,50
- Clubsandwich van meergranenbrood met curry-mayonaise, mesclun, kipfilet, tomaat, bacon, komkommer en chips. € 11,50
- * Rustieke donkere bol met geitenkaas, veldsla, honing-tijm druiven, zongedroogde tomaat, walnoot en balsamicodressing. € 11,50
- * Oerbrood met zongedroogde tomaat hummus, spinazie, geroosterde seizoensgroenten, guacamole, broad beans en bietenstroop. € 8,50
- Waldkorn vital met carpaccio, veldsla, komkommer, zongedroogde tomaat, paprika, parmezaanse kaas, broad beans en truffelmayonaise. € 11,00
- Vissandwich van donker meerzaden- brood, roomkaas, mesclun, zalm, kappertjes, olijven, rivierkreeft, zongedroogde tomaat, rode ui en chips. € 11,50
- Maïsciabatta kipcajun, currymayonaise, veldsla, cherrytomaat, paprika, zoet-zure rode ui, en mango chutney € 10,50
- Hermans lunch: kopje verse dagsoep en een pistolet met Brie € 8,50
- Specialiteit van de week:
Elke week weer een verrassing € 9,00
- ## SOEP
- *Soep van de dag
Elke dag weer lekker vers € 5,50
- ## BOEREN TOSTI'S
- Keuze uit maïsbrood of boerenbruin met tomatenketchup*
- Tosti ham-boerenkaas met ambachtelijk gerookte ham en boerenkaas € 6,25
- Tosti tuna melt met tonijn, olijven, cheddar en gedroogde tomaat € 7,25

SALADES

- * Geitenkaassalade met gemengde sla, paprika, honing-tijm druiven, venkel, komkommer, walnoot en balsamicodressing. € 11,50
- Carpacciosalade met gemengde sla, paprika, cherrytomaat, rode ui, broad beans, Parmezaanse kaas en truffelmayonaise. € 12,50
- Vissalade met gemengde slasoorten, spinazie, zalm, tonijnsalade, rivierkreeft, kappertjes, olijven, venkel, guacamole en kruidenolie. € 15,00
- Kipcajunsalade met gemengde sla, cherrytomaat, komkommer, zoet/zuur van rode ui, broad beans, mangochutney en currymayonaise. € 12,50
- Poke bowl met zalm, mihoen, komkommer, paprika, cherrytomaat, sojaboon, wakame, mango-chutney en sojadressing. € 13,50
- *Poke bowl met tofublokjes, mihoen, komkommer, paprika, cherrytomaat, sojaboon, wakame, mango-chutney en sojadressing. € 12,50

SPECIALITEITEN

- Hamburger Herman uit eigen STAL met cheddarkaas, bacon, tomaat, komkommer en frites € 13,50
- Vega beyond meat burger met spinazie, zongedroogde tomaat en frites. € 13,50
- Saté van de scharrelkip met pindasaus, atjar tjampoer, kroepoek, gebakken uitjes en frites € 13,50
- *Uitsmijter de Stal met maïsbrood, boerenkaas en ambachtelijk gerookte ham € 10,25

De ingrediënten komen uit onze eigen tuin of zijn met veel zorg ingekocht met oog op duurzaamheid.

**Gerecht is of kan ook vegetarisch*

From 11.30h till 15.00h

BREAD AND SPECIALTIES

BREAD ROLLS

Rustic white round roll with salmon, cream cheese, lamb's lettuce, capers, olives, red onion, cucumber and guacamole. € 12,50

Multi-grain club sandwich with curry mayonnaise, mesclun lettuce, chicken breast, tomato, bacon, cucumber and crisps. € 11,50

*Rustic dark round roll with goat's cheese, lamb's lettuce, honey-thyme grapes, sun-dried tomatoes, walnut and balsamic dressing. € 11,50

*Artisan bread with sun-dried tomato hummus, spinach, grilled seasonal vegetables, guacamole, broad beans and beetroot syrup. € 8,50

Waldkorn bread with carpaccio, lamb's lettuce, cucumber, sun-dried tomatoes, peppers, Parmesan cheese, broad beans and truffle mayonnaise. € 11,00

Dark multi-seeded fish sandwich, cream cheese, mesclun lettuce, salmon, capers, olives, crayfish, sun-dried tomatoes, red onion and crisps. € 11,50

Corn ciabatta with Cajun chicken, curry mayonnaise, lamb's lettuce, cherry tomato, peppers, pickled red onion, and mango chutney. € 10,50

Herman's lunch: fresh soup of the day and a crusty bread roll with Brie. € 8,50

This week's special:
Every week a new surprise € 9,00

SOUP

*Soup of the Day
Prepared fresh daily € 5,50

FARMHOUSE TOASTIES

Choice of cornbread or farmhouse brown with tomato ketchup

Ham-farmhouse cheese toastie with artisan smoked ham and farmhouse cheese € 6,25

Tuna melt toastie with tuna, olives, Cheddar and sun-dried tomato € 7,25

SALADS

*Goat's cheese salad with mixed lettuce, peppers, honey-thyme grapes, fennel, cucumber, walnut and balsamic dressing. € 11,50

Carpaccio salad with mixed lettuce, peppers, cherry tomato, red onion, broad beans, Parmesan cheese and truffle mayonnaise. € 12,50

Fish salad with mixed leaves, spinach, salmon, tuna salad, crayfish, capers, olives, fennel, guacamole and herb oil. € 15,00

Cajun chicken salad with mixed lettuce, cherry tomato, cucumber, pickled red onion, broad beans, mango chutney and curry mayonnaise. € 12,50

Poke bowl with salmon, rice noodles, cucumber, peppers, cherry tomato, soy beans, wakame, mango chutney and soy dressing. € 13,50

*Poke bowl with tofu cubes, rice noodles, cucumber, peppers, cherry tomato, soy beans, wakame, mango chutney and soy dressing. € 12,50

SPECIALTIES

Herman's hamburger from DE STAL with Cheddar, bacon, tomato, cucumber and chips. € 13,50

Vegan beyond meat burger with spinach, sun-dried tomato and chips. € 13,50

Satay of free-range chicken with peanut sauce, pickle relish, prawn crackers, fried onions and chips. € 13,50

*DE STAL fried eggs with corn bread, farmhouse cheese and artisan smoked ham. € 10,25

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

**Suitable for vegetarians (with adaptations if necessary)*

Diverse

DRANKEN

KOUDE DRANKEN

| | |
|-------------------------|--------|
| Div. frisdranken | € 2,75 |
| Sourcy blauw/rood 75 cl | € 5,50 |
| Fristi | € 3,00 |
| Chocomel | € 3,00 |
| Melk | € 1,75 |
| Karnemelk | € 1,75 |

BIEREN

| | |
|---------------------------------|--------|
| 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 |
| Affligem Blond 0.0% | € 4,50 |
| Amstel Radler 2.0% | € 4,00 |
| Mort Subite Kriek | € 4,50 |
| Affligem (blond/dubbel) | € 4,50 |
| Lagunitas IPA | € 4,50 |

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 |
| Cruz Del Castillo <i>Luna Verde Verdejo</i> | € 4,00 | € 21,50 |
| Castellani Arbos <i>Pinot Grigio Organic</i> | € 4,25 | € 23,50 |
| 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 |
| Puglia, Castellani, Campo Di Marzo <i>Primitivo</i> | € 4,00 | € 21,50 |

ROSÉ

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

CHAMPAGNE/CAVA

| | Per glas | Per fles |
|--|----------|----------|
| Café De Paris <i>Blanc De Blancs Brut</i> | € 5,00 | € 24,75 |
| MVSA Cava Brut 0.2L | | € 8,50 |
| MVSA Cava Brut | | € 35,00 |

