



DE STAL

ETEN | DRINKEN | ONTMOETEN

DE STAL PROEF EN GENIET

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.

EEN PLEK VAN KANSEN

Maar het is ook een plek van kansen. De Stal is namelijk een succesvol re-integratieproject van DZB Leiden, het re-integratiebedrijf van de Leidse regio. Wij bieden werkzoekenden een werkplek waar ze kunnen werken en leren tegelijk. Zij krijgen extra begeleiding door onze leermeesters en leren tegelijkertijd meer over het horeca-vak. Bij afronding van dit traject ontvangen zij een landelijk erkende mbo-praktijkverklaring. Daarmee kunnen zij vaak direct aan het werk. Mooi toch?

DUURZAAM EN VERS

Wij werken samen met lokale partijen die ons dagelijks verse, duurzame producten leveren. 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. Het smaakvolle, pure, natuurtroebele vruchtensap van familiebedrijf Schulp komt uit Breukelen.

CADEAUBONNEN

Verras een ander met onze cadeaubon van 10 of 20 euro.



Vanaf 09.00 uur

LEKKERS EN WARME DRANKEN

Ontbijt van het seizoen
Vraag ernaar bij onze medewerkers € 7,75

Croissant met boter en jam € 3,00

Zelfgemaakte zoetigheid € 3,75

Verse appeltaart € 4,00

Extra slagroom € 0,50

Warm saucijzenbroodje
van Bakker Raaphorst € 3,25

WARME DRANKEN

Koffie € 2,85

Espresso € 2,85

Dubbele espresso € 3,50

Espresso Macchiato € 2,85

Flat White € 2,95

Cappuccino € 2,95

Koffie verkeerd € 3,50

Latte Macchiato € 3,75

Warme chocolademelk
Met slagroom €0,50 extra € 3,50

Thee € 2,70

Verse muntthee € 3,50

Verse verveine thee
uit eigen tuin (seizoen) € 3,50

Verse gemberthee € 3,50

SPECIALE KOFFIE

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 15.30 uur

BROODJES EN SPECIALITEITEN

BROODJES

- Rustieke witte bol met zalm, roomkaas, veldsla, kappertjes, olijven, rode ui, komkommer en guacamole € 13,50
- ✓* Oerbrood met zongedroogde tomatenhummus, spinazie, geroosterde seizoensgroenten, guacamole, broad beans en bietenstroop € 9,50
- Maïsciabatta kipcajun, currymayonaise, veldsla, cherrytomaat, paprika, zoet-zure rode ui en mango chutney € 11,50
- ✓ Stal lunch: Kopje verse tomatensoep met gehaktballetjes en een pistolet met eiersalade van de kippen bij DZB's Ecotuin € 8,75
- Waldkorn vital met gerookte ribeye, mesclunsla, zwarte knoflook mayonaise, komkommer en eiersalade € 13,00
- ✓ Lichtgranen bol met geroosterde pompoen in honing met mesclunsla, dukkah en limoen crème € 10,00
- ✓ Uitsmijter van onze kippen uit de Ecotuin met boeren achterham en beleggen kaas op maïsbrood € 11,00
- ### SOEP
- Geserveerd met stokbrood en gezouten boter*
- ✓ Verse huisgemaakte tomatensoep met gehaktballetjes € 6,00
- ### TOSTI'S EN PANINI
- Wordt geserveerd met huisgemaakte tomatenchutney*
- ✓ Tosti met boeren achterham en beleggen kaas op maïsbrood € 6,50
- Tosti tuna melt op maïsbrood met tonijn, olijven, cheddar, rode ui en gedroogde tomaat € 7,50
- Panini met beleggen kaas, kruidenkaas, chorizo, salami en gegrilde paprika € 8,00
- ✓ Panini met beleggen kaas, geroosterde groenten en truffel € 7,50

SALADES

- Geserveerd met stokbrood en gezouten boter*
- Kipcajunsalade met gemengde sla, cherrytomaat, komkommer, zoet/zuur van rode ui, broad beans, mangochutney en currymayonaise € 13,00
- Poke bowl met zalm, mihoen, komkommer, paprika, cherrytomaat, sojaboon, wakame, mango-chutney en sojadressing € 14,00
- ✓* Poke bowl met tofublokjes, mihoen, komkommer, paprika, cherrytomaat, sojaboon, wakame, mango-chutney en sojadressing € 12,50
- ✓ Salade van gemengde sla met geroosterde pompoenblokjes in honing, geitenkaas, Le Puy linzen, ingelegde uien en dukkah € 11,50
- Gerookte ribeye salade met komkommer, rode ui, eiersalade en zwarte knoflook mayonaise € 14,50

SPECIALITEITEN

- Specialiteit van de collega:
Met trots presenteren wij een overheerlijk gerecht dat is bedacht door een van onze medewerkers. Proef en geniet!
- Huisgemaakte runderhamburger met bacon, cheddar en verse frites € 17,50
- ✓ Vegan burger van Beyond Meat met rode bietenrelish, truffelmayonaise en verse frites € 17,50
- Huisgemaakte saté van kippendij met pindasaus, atjar, kroepoek, gebakken uitjes en verse frites € 17,50
- Mosselburger van SEABØR uit Zeeland met wakame- ravigottesaus en verse frites € 17,50
- Stoofvlees uit eigen keuken met Arabische 7 spices mix, ui en kokosmelk geserveerd in een boerenbol € 16,00

Wij gebruiken zo veel mogelijk producten uit DZB Leiden's Ecotuin of ze zijn met veel zorg ingekocht met oog op duurzaamheid.

✓ Gerecht is of kan ook vegetarisch

* Gerecht is vegan

** Glutenvrij brood tegen een meerprijs van € 1,00

From 11.30am to 3.30pm

BREAD AND SPECIALTIES

BREAD ROLLS

Rustic white round roll with salmon, cream cheese, lamb's lettuce, capers, olives, red onion, cucumber, and guacamole € 13,50

✓* Artisan bread with sun-dried tomato hummus, spinach, grilled seasonal vegetables, guacamole, broad beans, and beetroot syrup € 9,50

Corn ciabatta with Cajun chicken, curry mayonnaise, lamb's lettuce, cherry tomato, peppers, pickled red onion, and mango chutney € 11,50

✓ DE STAL Lunch: a bowl of fresh tomato soup with meat balls and a crusty roll with eggmayonnaise made from eggs freshly laid by DZB's Eco Garden's own chickens € 8,75

Waldkorn Vital multigrain bread with smoked rib eye, mesclun lettuce, black garlic mayonnaise, cucumber, and egg mayonnaise € 13,00

✓* Light grain round roll with honey roasted pumpkin, mesclun lettuce, dukkah, and lime cream sauce € 10,00

✓ Fried eggs freshly laid by our Eco Garden's own chickens, with farmer's ham and medium mature cheese on corn bread € 11,00

SOUP

Served with sliced baguette and salted butter

✓ Freshly home-made tomato soup with meat balls € 6,00

TOASTIES AND PANINIS

Served with home-made tomato chutney

✓ Corn bread toastie with farmer's ham and medium mature cheese € 6,50

Tuna melt toastie on corn bread with tuna, olives, Cheddar, red onion, and dried tomato € 7,50

Panini with medium mature cheese, herb cheese, chorizo, salami, and grilled peppers € 8,00

✓ Panini with medium mature cheese, roasted vegetables, and truffle € 7,50

SALADS

Served with sliced baguette and salted butter

Cajun chicken salad with mixed lettuce, cherry tomato, cucumber, pickled red onion, broad beans, mango chutney, and curry mayonnaise € 13,00

Poke bowl with salmon, rice noodles, cucumber, peppers, cherry tomato, soy beans, wakame, mango chutney, and soy dressing € 14,00

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

✓ Mixed salad with honey roasted pumpkin cubes, goat's cheese, Le Puy lentils, onion, and dukkah € 11,50

Smoked rib eye salad with cucumber, red onion, egg mayonnaise, and black garlic mayonnaise € 14,50

SPECIALS

Staff Special:

We are proud to present a delicious dish created by one of our staff. Have a taste and enjoy! € 9,50

Home-made beef burger with bacon, cheddar, and fresh fries € 17,50

✓ Vegan Beyond Meat burger with red beet relish, truffle mayonnaise, and fresh fries € 17,50

Home-made satay of chicken thighs with peanut sauce, pickle relish, prawn crackers, fried onions, and fresh fries € 17,50

SEABØR mussel burger from Zeeland with wakame-ravigote sauce, and fresh fries € 17,50

Beef stew from our chef's recipe with Arabic 7 spice mix, onion, and coconut milk served in a rustic round roll € 16,00

All our ingredients originate from DZB Leiden's Eco Garden or have been carefully selected from sustainable sources.

✓ Suitable for vegetarians (with adaptations if necessary)

* Suitable for vegans

** Gluten-free bread at a surcharge of €1.00

Diverse DRANKEN

KOUDE DRANKEN

Diverse frisdranken vanaf	€ 2,75
Tafel fles water 75 cl blauw/rood	€ 5,50
Fristi of Chocomel	€ 3,00
Volle melk	€ 1,75

SAPPEN

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

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

BIEREN

Brand bier (van de tap)	€ 3,50
Bier van 't moment (van de tap)	€ 4,25
Heineken 0.0%	€ 3,50
Affligem Blond 0.0%	€ 4,75
Amstel Radler 2.0%	€ 4,00
Mort Subite Kriek	€ 4,75
Affligem (blond/dubbel)	€ 4,75
Lagunitas IPA	€ 4,75

WITTE WIJN

	Per glas	Per fles
Maison le Bosquet <i>Chardonnay Vermentino</i>	€ 3,85	€ 19,50
Castellani Arbos <i>Pinot Grigio Organic</i>	€ 4,25	€ 23,50
Klosterhof Winzerkrone <i>Blend, half zoet</i>	€ 3,85	€ 19,50

RODE WIJN

	Per glas	Per fles
Maison le Bosquet <i>Grenache noir</i>	€ 3,85	€ 19,50

ROSÉ

	Per glas	Per fles
Maison le Bosquet <i>Grenache noir</i>	€ 3,85	€ 19,50

CHAMPAGNE/CAVA

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

