



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

Vers afgebakken gevulde koek	€ 1,50
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 <i>Met slagroom €0,50 extra</i>	€ 3,50

Thee	€ 2,70
Verse muntthee	€ 3,50
Verse verveine thee <i>uit eigen tuin (seizoen)</i>	€ 3,50
Verse gemberthee	€ 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

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.



Van 11.30 tot 15.30 uur

BROODJES EN SPECIALITEITEN

BROODJES

- Witte rustieke carré met duo van tonijnsalade en eiersalade van onze kippen uit de ecotuïnen met citrusmayonaise, rode biet en appel € 10,50
- ✓ * Oerbrood met huisgemaakte kerriehummus, spinazie, geroosterde bloemkool in rozen- harissa, courgette en hazelnoot € 9,50
- Maïsciabatta kipcajun, currymayonaise, veldsla, cherrytomaat, paprika, zoet-zure rode ui en mango chutney € 11,50
- 2 Kroketter van De Bourgondiër met roomboter en mosterd, geserveerd met maïsbrood € 10,50
- Knapperig pompoenpitbroodje met rosbief, chimichurri van verse kruiden, kappertjes, rode ui en komkommer € 11,00
- ✓ Focaccia brood met burrata, Serranoham, cherrytomaat, sticky aubergine en balsamico vinaigrette € 13,00
- ✓ Uitsmijter van onze kippen uit de Ecotuïnen met boeren achterham en belegen kaas op maïsbrood € 11,00

SOEP

Geserveerd met stokbrood en gezouten boter

- ✓ Verse huisgemaakte uiensoep met kaascrouton € 6,00
- ✓ Verse groentesoep met huisgedraaide gehaktballetjes € 6,00

TOSTI'S EN PANINI

Wordt geserveerd met huisgemaakte tomatenchutney

- ✓ Tosti met boeren achterham en belegen kaas op maïsbrood € 6,50
- Tosti tuna melt op maïsbrood met tonijn, olijven, cheddar, rode ui en gedroogde tomaat € 7,50
- Panini met pulled chicken, rode ui, jalapenos en cajunmayonaise € 8,00
- ✓ Panini met belegen 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
- Rosbief salade met chimichurri van verse kruiden, kappertjes, rode ui en komkommer € 11,50
- Salade van gemengde sla met knoflookgarnalen, quinoa, avocado en granaatappel € 14,00
- ✓ Salade met burrata, Serranoham, sticky aubergine, olijf en cherrytomaat € 13,50

SPECIALITEITEN

- Specialiteit van de collega: *Met trots presenteren wij een overheerlijk gerecht dat is bedacht door een van onze medewerkers. Proef en geniet!* € 9,50
- Huisgemaakte runderhamburger met bacon, cheddar en verse frites € 17,50
- ✓ * Vegan kebab van Karma Kebab met vegan tzatziki, zoetzure ui, tomatensalsa en pitabrood € 16,25
- Huisgemaakte saté van kippendij met zelfgemaakte pindasaus, atjar, kroepoek, gebakken uitjes en verse frites € 17,50
- Lente curry met kippendij, doperwt, kerrie, snijboon en aardappel, geserveerd met pitabrood € 15,75

Wij gebruiken zo veel mogelijk producten uit DZB Leiden's Ecotuïnen 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 crusty square with a duo of citrus mayonnaise salads made with tuna and with eggs freshly laid by our Eco Garden's own chickens, beetroot and apple € 10,50

✓ * Artisan bread with home-made curry hummus, spinach, grilled cauliflower in rose harissa, courgette and hazelnut € 9,50

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

2 Beef croquettes from De Bourgondiër, served with corn bread, with mustard and real butter on the side € 10,50

Crusty pumpkin seeded roll with cold roast beef, chimichurri sauce made with fresh spices, capers, red onion and cucumber € 11,00

✓ * Focaccia bread with burrata mozzarella, Serrano ham, cherry tomato, sticky aubergine and balsamic vinaigrette € 13,00

✓ 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 onion soup with cheese crouton € 6,00

✓ Freshly made vegetable soup with home-made meatballs € 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 pulled chicken, red onion, jalapeno peppers and Cajun mayonnaise € 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

Cold roast beef salad with chimichurri sauce made with fresh spices, capers, red onion and cucumber € 11,50

Garlic prawns with mixed lettuce, quinoa, avocado and pomegranate € 14,00

✓ Mixed salad with burrata mozzarella, Serrano ham, sticky aubergine, olives and cherry tomato € 13,50

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 kebab from Karma Kebab with vegan tzatziki, pickled onion, tomato salsa and pita bread € 16,25

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

Spring curry with chicken thighs, peas, curry, runner beans and potato, served with pita bread € 15,75

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
Bio Appel, Peer & Gember van Schulp	€ 3,50
Fritz Bio Rabarber Frisdrank	€ 3,25

OVERIGE DRANKEN

Div. Binnenlands Gedistilleerd	€ 3,50
Jonge Jenever	€ 3,50
Div. likeuren	€ 4,75
Gordon's Gin	€ 4,75
Whisky Ballantine's	€ 4,75
Whisky Jameson	€ 4,75
Bacardi	€ 4,75
Vodka	€ 4,75
Jägermeister	€ 3,50
Campari	€ 3,50
Cognac	€ 4,75

BIEREN

Brand bier (van de tap)	€ 3,50
Birra Moretti Sale di Mare	€ 4,25
Birra Moretti Zero	€ 3,75
Affligem Blond 0.0%	€ 4,75
Texels Skuumkoppe 0.0%	€ 4,75
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>	€ 3,95	€ 19,50
Castellani Arbos <i>Pinot Grigio Organic</i>	€ 4,25	€ 23,50
Klosterhof Winzerkrone <i>Blend, half zoet</i>	€ 3,95	€ 19,50

RODE WIJN

	Per glas	Per fles
Maison le Bosquet <i>Grenache noir</i>	€ 3,95	€ 19,50

ROSÉ

	Per glas	Per fles
Maison le Bosquet <i>Grenache noir</i>	€ 3,95	€ 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

