

Faculty Club

LUNCH - DINER / LUNCH - DINNER

Faculty Club

Faculty Club

Faculty Club

DINER / DINNER

When lunch is the new diner!

Alle diner gerechten zijn ook als lunch te bestellen.

VOORGERECHTEN / STARTERS

SOEP VAN DOPERWTEN *Garden pea soup* 12.25
Gerookte paprikaroom
Smoked paprika cream

CEASAR SALADE *Caesar salad* 11.25
Parmezaanse kaas, vegan bacon, gepocheerd ei en croutons
Parmesan cheese, vegan bacon, poached egg and croutons

LENTESALADE *Spring Salad* 12.75
Courgette, tomaat, perzik, zoete rode ui, munt en frambozenbalsamico
Zucchini, tomato, peach, sweet red onion, mint and raspberry balsamic vinegar

VEGAN ZALM TARTELETTE 13.25
Vegan salmon tartelette
Avocado, bramen, lente ui, mierikswortel, kappertjes, limoen en sesamzaad
Avocado, blackberries, spring onion, horseradish, capers, lime and sesame seeds

HOOFDGERECHTEN / MAIN COURSES

RÖSTI VAN PETERSELIEWORTEL *Parsley rosti* 21.95
Groene asperges, ingelegde pastinaak en truffelyoghurt
Green asparagus, pickled parsnip and truffle yogurt

POKÉ BOWL *Poké bowl* 22.50
Sushirijst, vegan tonijn, kimchi, meiraap, wakame, edamame, rode kool, radijs, avocado en falafel
Sushi rice, vegan tuna, kimchi, turnip, wakame, edamame, red cabbage, radish, avocado and falafel

LIMOEEN-BURRATA RAVIOLI *Lime-burrata ravioli* 20.95
Antiboise, zeekraal, hazelnoot en Parmezaanse kaas
Antiboise, samphire, hazelnut and Parmesan cheese

VEGAN ZALM PAPPARDELLE 24.25
Vegan salmon pappardelle
Spinazie, tuinbonen, kaviaartruffel en crème fraîche
Spinach, broad beans, caviar truffle and creme fraiche

DESSERTS / DESSERTS

CRÈME BRÛLÉE *Crème brûlée* 10.50
van idealist koffie, geserveerd met koffie of espresso
from idealist coffee, served with coffee or espresso

Na 17:00 is het mogelijk de crème brûlée te bestellen met 'De Slokkert': de koffielikeur van de Chef.
After 17:00 it is possible to order the crème brûlée with 'De Slokkert': the Chef's coffee liqueur.

WITTE CHOCOLADEMOUSSE 13.50
White chocolate mousse
Gekarameliseerde noten, passievrucht en Oreo crumble
Caramelized nuts, passion fruit and Oreo crumble

KÆRNEMÆLKSOLDISKÅL *Kærnemælksoldiskål* 14.50
Deens karnemelkdessert met rood fruit, koekcrumble, TU Delft honing en room
Danish buttermilk dessert with red fruit, cookie crumble, TU Delft honey and cream

VIER KAZEN UIT LONDEN 17.80
Four cheeses from London
Volledig plantaardige kaas van La Fauxmagerie
Completely plant-based cheese from La Fauxmagerie

LA FAUXMAGERIE

La Fauxmagerie is de eerste plantaardige kaasboer van het Verenigd Koninkrijk. Zij leveren de meest heerlijke, decadente en inspirerende plantaardige kazen, geschikt voor de beste kaasplank.

La Fauxmagerie is the UK's first plant-based cheesemonger. They deliver the most delicious, decadent and inspiring plant-based cheeses, fit for the finest cheese board.