

Lunchgerechten vanaf 12.00 uur tot 17.00 uur /Lunch from 12.00 till 17.00

Twaalf uurtje bestaande uit tomatensoep, boerenbrood belegd met oude kaas en een gebakken ei en boerenbrood belegd met een kroketje <i>Lunch special Hotel Leiden: tomato soup, thick slice of bread with old cheese & fried egg and a thick slice of bread with a croquette</i>	€	10,25
Pannini met tomaat, Mozzarella, Parmaham en basilicum <i>Pannini with tomato, Mozzarella, Parmaham and basil</i>	€	6,95
Ciabatta met tonijnsalade <i>Italian bread with tunasalad</i>	€	8,75
Stokbrood gezond met ham, kaas, tomaat en ei <i>Baguette with ham, cheese, tomato and egg</i>	€	6,75
Waldkornbroodje uit de oven met brie, walnoten en honing <i>Cereal roll with lukewarm brie, nuts and honey</i>	€	8,25
Stokbroodje met warm vlees en een saus van sesamsoja <i>Baguette with stirfried meat and a soy sauce</i>	€	8,75
Twee kroketten met brood en mosterd <i>Two croquettes served with bread and mustard</i>	€	6,25
Dubbele kipsaté spies (200 gr) met pindasaus, atjar en frites <i>Chickensaté with peanuts sauce, atjar and french fries</i>	€	13,50
Salade geitenkaas met nootjes en een dressing van honingmosterd <i>Lukewarm goatcheese salad with nuts and a honey mustard dressing</i>	€	10,50
Caesar salade met verse tonijn <i>Caesarsalad with fresh tuna</i>	€	11,75
Griekse salade van tomaat, komkommer, rode uiringen, olijven en feta <i>Greek salad with tomato, cucumber, red onions, olives and feta</i>	€	9,50
Salade met kippenlevers, appel en ui, afgeblust met rode port <i>Lukewarm salad with baked chickenlivers, apple and onion</i>	€	10,50
Uitsmijter met beleg naar keuze: kaas, ham, rosbeef, fricandeau, spek of een combinatie van bovengenoemde <i>Eggs sunny side up with various toppings</i>	vanaf €	7,75
Omelet met naar keuze kaas, ham, champignons, spek, gerookte zalm of een boerenomelet <i>Various omelets from</i>	vanaf €	8,50

Voorgerechten

Starters

Gerookte lamsham met een antiboise dressing, gegarneerd met notensla en knolselderijchips <i>Smoked lamb ham with a antiboise dressing and garnished with turnip-rooted celerychips</i>	€	10,25
Gegrilde rode mul en coquille met een dressing van Pommodori tomaat <i>Grilled red mullet and coquille with a tomato dressing</i>	€	11,=
Gerookte zalm met zoetzure komkommer en een dressing van limoen <i>Smoked salmon with cucumber and a sour lime dressing</i>	€	10,25
Salade met geitenkaas, nootjes en een dressing van honing-mosterd <i>Lukewarm goatcheese salad with nuts and a honey mustard dressing</i>	€	10,50
Caesarsalade met verse tonijn <i>Caesarsalad with fresh tuna</i>	€	11,75
Salade met kippenlevers, appel en ui, afgeblust met rode port <i>Lukewarm salad with baked chickenlivers, apple and onion</i>	€	10,50
Griekse salade van tomaat, komkommer, rode uiringen, olijven en feta <i>Greek salad with tomato, cucumber, red onions, olives and feta</i>	€	9,50
Runder carpaccio met rucola, Parmezaanse kaas, kappertjes en een pesto dressing <i>Carpaccio with wild rocket leaves, parmesan cheese, capers and pesto dressing</i>	€	10,50
Hollandse garnalencocktail met whiskysaus, rode ui, citroen en cherrytomaatje <i>Dutch shrimp cocktail served with red onion, lemon and cherry tomato</i>	€	11,75
Volendams vispaletje met zalm, makreel, forel en paling, geserveerd met een saus van gemberkerrie mayonaise <i>Fish combination: smoked salmon, mackerel, trout and eel; served with a ginger mayonnaise</i>	€	10,25
Huisgemaakte tomatensoep met basilicum en crème fraîche <i>Homemade tomato soup with basil and sour cream</i>	€	5,50
Gebonden spinaziesoep met verse croutôns <i>Spinach soup served with homemade croutôns</i>	€	5,75
Ossenstaartbouillon met julienne van voorjaarsgroenten <i>Clear oxtail soup with spring vegetables</i>	€	6,50

Hoofdgerechten van vlees

Main course meat

Gegrilde kalfsentrecôte met batonettes van aardappelen en gegratineerde tomaat met een Hollandaise saus <i>Grilled veal steak served with a sauce Hollandaise and grated tomato</i>	€	22,50
Gebakken lamsfilet met lamsoren en aardappelpuree, geserveerd met tijmsaus <i>Baked lamb fillet with aster, mashed potatoes and a thyme sauce</i>	€	22,50
Maïskipfilet met Oosterse groenten en risotto, gearneerd met een sojasaus <i>Baked chicken fillet with stirfried vegetables, risotto and a soy sauce</i>	€	18,75
Gebakken tournedos op en bedje van koolrabi 120 gram en spekrösti geserveerd met een saus van marjolein 200 gram <i>Baked fillet beefsteak with turnip cabbage and a majoram sauce</i>	€	18,75
Schnitzel met groenten van de dag, Rosevalaardappels 120 gram en naar keuze een Stroganoffsaus, pepersaus 220 gram of champignonroomsaus <i>Pork escalope with vegetables, Rosevalpotatoes and a choice in stroganoff sauce, pepper sauce or mushroom sauce</i>	€	13,75
Gegrilde Hollandse biefstuk met groenten van de dag, Rosevalaardappels en naar keuze een Stroganoffsaus, pepersaus of champignonroomsaus <i>Grilled round steak with vegetables, Rosevalpotatoes and a choice in stroganoff sauce, pepper sauce or mushroom sauce</i>	€	18,50
Gebakken varkenshaas geserveerd met groenten van de dag, Rosevalaardappels en naar keuze een Stroganoffsaus, pepersaus of champignonroomsaus <i>Fillet of pork with vegetables, Rosevalpotatoes and a choice in stroganoff sauce, pepper sauce or mushroom sauce</i>	€	18,50

Hoofdgerechten vis Main courses fish

Gebakken rode poonfilet met een stampotje van rucola en een Hollandaise saus € 19,75

Baked gurnard fillet with a hotchpot of wild rocket leaves and a Hollandaise sauce

Gebakken zalmforel met pasta en spinazie, geserveerd met een saus van tomatenconcassée € 19,25

Baked salmon trout with pasta and spinach combined with a tomato Concassée

Combinatie van zeewolf en rode mulfilet met groene pasta, pastinaak en een saus van saffraan € 18,50

Catfish and red mulletfillet served with pasta, parsnip and a saffron sauce

Gebakken meervalfilet met een spies van gamba's in tempura beslag, gegarneerd met een saus van gepofte knoflook € 20,75

Baked sheat-fish fillet with gambas fried in tempura dough garnished with a garlic sauce

Gebakken zeetong met groenten van de dag en citroenboter € 33,=

Sole served with in lemonbutter

Gebakken sliptongetjes met rémouladesaus en groenten 2 stuks € 16,=

Baked baby soles with remoulade sauce and vegetables 3 stuks € 19,=

Gebakken zalmfilet gecombineerd met pasta, groenten van de dag en witte wijnsaus € 18,50

Salmon fillet served with pasta, vegetables and a white wine sauce

Vegetarische hoofdgerechten

Gevulde canneloni met Ricotta en spinazie met een saus van Gorgonzola, gegarneerd met notensla € 18,50

Cannelloni filled with Ricotta and spinach a Gorgonzola sauce

Portobello gevuld met paddenstoelenragoût en gegratineerd met brie en een tomatensaus € 16,75

Portobello filled with a mushroomstew and grated with brie and a tomato sauce

Nagerechten/Desserts

Sorbet met vers fruit, sorbetijs en slagroom <i>Sorbet with fresh fruit, sorbet ice-cream and whipped cream</i>	€	6,=
Dame Blanche; vanille-ijs met slagroom en warme chocoladesaus <i>Vanilla ice-cream served with hot chocolate sauce and whipped cream</i>	€	5,50
Aardbeien met vanille-ijs en slagroom <i>Fresh strawberries with vanilla ice-cream and whipped cream on top</i>	€	7,25
Frans kaasplankje van Blue Dauverne, Pont l'Eveque, Reblouchon, Camembert en Comté, geserveerd met kletsenbrood <i>French cheese tray</i>	€	9,25
Parfait van bosvruchten en rood fruit compote <i>Parfait made off fruits of the forest and a red fruit compote</i>	€	7,95
Grand Marnier bavarois met Sangria-ijs <i>Grand Marnier bavarois with Sangria ice-cream</i>	€	7,95
Crème brûlée met vanille en geserveerd met passievruchten-ijs <i>Crème brûlée topped with passion fruit ice-cream</i>	€	7,75
Irish koffie: koffie met whisky en slagroom <i>Irish coffee: coffee with whisky and whipped cream</i>	€	5,95
Italiaanse koffie: koffie met Amaretto en slagroom <i>Italian coffee: coffee with Amaretto and whipped cream</i>	€	5,95
Kloosterkoffie: koffie met Dom Bénédicte en slagroom <i>Coffee Dom: coffee with Dom Bénédicte and whipped cream</i>	€	5,95
French koffie: koffie met Grand Marnier en slagroom <i>French coffee: coffee with Grand Marnier and whipped cream</i>	€	5,95
Aanbevolen dessertwijn per glas geserveerd: <i>Recommended dessertwine by glass:</i>		
Moscatel Oro: gemaakt van Muscat-druiven aangesterkt met een beetje cognac	€	5,50

Glutenvrije gerechten *Gluten free dishes*

Voorgerechten

Gerookte zalm met zoetzure komkommer en een dressing van limoen € 10,25
Smoked salmon with cucumber and a sour lime dressing

Runder carpaccio met rucola, Parmezaanse kaas, kappertjes € 10,50
en een pesto dressing
Carpaccio with wild rocket leaves, parmesan cheese, capers and pesto dressing

Hoofdgerechten

Gegrilde kalfsentrecôte met batonettes van aardappelen en gegratineerde € 22,50
tomaat met een Hollandaise saus
Grilled veal steak served with a sauce Hollandaise and grated tomato

Gebakken rode poonfilet met een stampotje van rucola en een Hollandaise € 19,75
saus
Baked gurnard fillet with a hotchpot of wild rocket leaves and a Hollandaise sauce

Nagerecht

Parfait van bosvruchten en rood fruit compote € 7,95
Parfait made off fruits of the forest and a red fruit compote

Dagelijks wisselend 3-gangen dagmenu € 24,50

Uw bedieningsmedewerker informeert u graag over het dagelijks wisselend drie gangen menu dat onze chefkok speciaal voor u heeft samengesteld.

Warme dranken

Koffie € 1,95

Thee (diverse smaken)	€	1,90
Verse muntthee	€	2,25
Cappuccino, koffie verkeerd	€	2,20
Warme chocolademelk	€	2,20
Espresso	€	2,05
Dubbele espresso	€	2,95
Irish coffee, Italian coffee, Coffee Dom, French coffee	€	5,95

Frisdranken per flesje

Coca Cola, Coca Cola light, Fanta, Sprite, Cassis, Bitter Lemon, Tonic	€	2,15
Nestea Ice Tea, Rivella, Ginger Ale	€	2,30
Chocomel, Fristi, Spa rood, groen, blauw	€	2,10
Dubbelfriss appel/perzik of bosbessen/cranberry	€	2,15
Bru mineraal water (0,75 liter)	€	4,95

Vruchtensappen

Verse jus d'orange	(per glas)	€	2,50
Minute Maid Appelsap, Minute Maid Tomatensap	(per flesje)	€	2,10

Bier van de tap

Bavaria	€	2,25
Pul Bavaria	€	4,65
Palm, Hoegaarden witbier	€	2,95
Heineken Extra Cold	€	2,75

Biersoorten per fles

Bavaria Malt	€	2,50
Heineken	€	2,50
Duvel, La Trappe Tripple, La Trappe Dubbel	€	3,60
Rosé bier	€	3,30
Corona	€	3,60

Wijn van het huis per glas

Witte wijn droog, medium of zoet	€	3,25
Rode wijn	€	3,25
Rosé	€	3,25

Gedistilleerde dranken en likeuren

Port, Sherry, Martini, Campari	€	2,50	
Diverse soorten jenevers vanaf	€	2,30	
Korenwijn, Beerenburger, Jägermeister, Vieux	€	2,60	
Wodka, Gin	€	3,95	
Bacardi rum, wit, bruin, lemon	€	4,60	
Diverse merken cognac	vanaf	€	4,85
Diverse merken whisky	vanaf	€	4,85
Diverse likeuren	vanaf	€	4,85



Kindermenukaart

Speciaal voor kinderen tot en met 12 jaar!

Voorgerechten

Mini carpaccio van ossenhaas met rucola, zongedroogde tomaatjes, kappertjes, pijnboompitten, Parmezaanse kaas en pepperdaw mayonaise € 6,50

Mini Hollandse garnalencocktail met cocktailsaus, rode ui, komkommer € 6,50

Hoofdgerechten

Spaghetti Bolognese € 8,50

Broodje hamburger met salade en frites € 9,50

Timo Toekan feestmenu's

Maak je eigen favoriete menu met een keuze uit:
kipnuggets, kroket, schnitzel, visburger of frikandel € 9,50

Natuurlijk krijg je hier frites, appelmoes, mayonaise en ketchup bij.

Of heb je zoete trek? Neem dan een Timo pannenkoek.
Lekker met stroop en poedersuiker. € 9,50

Bij je menu hoort natuurlijk ook een lekker flesje Dubbelfriss.
Welke smaak wil je: appel/perzik of bosbessen/cranberry?

Spaar ze allemaal!

Bij elk Timo Toekan menu krijg je een leuke ijsbeker gevuld met heerlijk roomijs.
Wil je met of zonder slagroom? De beker mag je mee naar huis nemen
en elke keer als je bij ons komt eten staat er een andere voor je klaar.

Bij elk Timo Toekan Kindermenu krijg je een stempel in je eigen Timo paspoort.
Met zes stempels is je paspoort vol en krijg je een leuk cadeau.