oudt leyden

Specialiteiten

Terrines et pâtés maison en croûte

Consommé Lady Curzon

Quenelles de saumon à l'Américain

Sole farci Léopold

Filet de veau à l'estragon

Entrecôte Dostojewsky

Coq au vin Bourguignonne

Faisan Souwaroff (tijdens het jachtseizoen)

Crêpes à l'orange

Crème caramel

Speciale wijnen

De wijnkaart bevat een groot aantal wijnen, van de jaren 1943, '45, '49, '52, '53, '55, '57, '59, '61, '62, '64, '66 en 1967 - van dit laatste jaar slechts witte wijnen.

Les vins de Bordelais worden overzichtelijk verdeeld over de Médoc - St. Emilion - Pomerol en Graves, terwijl de Médoc weer wordt gesplitst in een aantal communes, als: Margaux - St.Julien - St.Estèphe - Macau - Pauillac - Ludon, etc.

Bij de Bourgognes treft men aan: Côte de Nuits - de Beaune - Châlonnais - Mâconnais - Beaujolais, terwijl de Rhône wijnen verdeeld zijn over: Côte de Rôti - du Rhône - Hermitage en Châteauneuf.

Voorts een 12-tal Elzassers en een 10-tal Loire wijnen, waaronder een rode Bourgeuil.

Op de wijnkaart zijn in een kleurentekening de gebieden aangegeven, waar de diverse wijnen geoogst worden. Zo is deze wijnkaart geworden tot een kleine, propagandistische en paedagogische wijn-bijbel.

Terrine maison

300 g kippelevers - 150 g kalfsvlees - 150 g varkensvlees - 150 g vet spek zonder zwoerd - 100 g champignons - 3 laurierbladeren - zout - gemalen zwarte peper - kummel - paprikapoeder - tijm - cognac - Madeira

Snijd de kippelevers, het vlees, spek en de champignons in grove stukken en haal deze, tezamen met de laurierblaadjes, door de gehaktmolen en breng deze farce op smaak met zout, gemalen zwarte peper, kummel, paprika, tijm, cognac en Madeira.

Bekleed een ronde of ovale terrine met dunne plakjes vers vet spek, vul met de grofgemalen farce en leg daarover weer dunne plakjes spek. Zet de schotel zonder deksel in een flauwe oven tot de inhoud gaar is — dit neemt ongeveer 1 uur. Men kan nagaan of de pâté gaar is door er met een breinaald in te prikken — de vleessappen moeten helder zijn.

Op de foto ziet men de Pâté de fruits de mer — deze is echter zeer bewerkelijk en niet gemakkelijk toe te bereiden.

Quenelles de saumon à l'Américain

Een moot zalm van ca. 250 g, ontgraat en schoongemaakt - gehakte peterselie - 2 sjalotten - teentje knoflook - 1 eetlepel tomatenketchup - 1 ei en 1 eierdooier - room - broodkruim - zout - versgemalen peper - nootmuskaat - visbouillon - ½ blikje kreeftesaus - scheut cognac - cayenne peper - gehakte truffel

Snijd de zalm in grove stukken en vermeng deze met de gehakte peterselie, fijngesneden sjalotten en de fijngewreven knoflook. Wrijf deze farce door een fijne zeef of haal hem tweemaal door een fijne plaat van de gehaktmolen. Roer er een lepel tomatenketchup, room, ei en eierdooier en wat fijngemaakte broodkruim door en breng de farce op smaak met zout, verse peper uit de molen en een weinig nootmuskaat. Maak van de farce kleine balletjes ter grootte van de helft van een ei en laat deze quenelles gedurende 10 minuten in de visbouillon pocheren.

Maak de inhoud van een half blikje kreeftesaus warm, tezamen met een scheut cognac en roer er wat cayennepeper door. Rangschik de quenelles op een warme schotel, giet de saus erover en strooi er wat gehakte truffel over. Serveer met fleurons.

Coq au vin Bourguignonne

2 ontbeende kippen - peper - zout - champignons - marinade van rode Bourgogne - boter - gesneden prei - ui - lardons van spek - 4 eetlepels demi-glace saus - peperkorrels

Vraag uw poelier de kippen te ontbenen. Peper en zout de kippen en vul ze met gewassen en schoongemaakte champignons. Rol de kippen op en bind ze met een touwtje dicht. Zet de kippen nu 24 uur in de marinade.
Neem de kippen uit de marinade en droog ze af, braad ze vervolgens gedurende 20 minuten in de hete boter aan, voeg dan de gesneden prei, ui en lardons van spek toe en laat alles tezamen nog ongeveer 5 minuten op een zacht vuur sudderen, voeg tenslotte de gezeefde marinade erbij en de demi-glace saus en breng het geheel op smaak met zout en versgemalen peper.

Hierbij kunnen zowel haricots verts als petits pois fins worden geserveerd, en een romige aardappelpuree.

OUDT LEYDEN

S. M. Borgerding - Steenstraat 51, Leiden, telefoon: 01710-33144/33145/21217

Aan de Leidse Steenstraat 51 werd in 1907 door de ouders van de tegenwoordige eigenaar het Pannekoekenhuysje geopend, een melksalon met annex tearoom en restaurant. Na hen werd het Pannekoekenhuysje al spoedig door hun zoon uitgebreid met de Rôtisserie Oudt Leyden. De heer Borgerding kan er zich op beroemen, voor drie generaties van het Koninklijk Huis opdrachten te hebben uitgevoerd. Tijdens hun Leidse studentenjaren bezochten de Prinsessen Beatrix en Margriet veelvuldig zowel de Rôtisserie als het Pannekoekenhuysje.
In 1968 vond een ingrijpende verbouwing plaats waardoor het complex werd uitgebreid met een Bistro met snelle plate service van specifiek Franse gerechten, en met de Schout- en Schepenencamers, waar aan besloten gezelschappen gastvrijheid kan worden verleend voor vergaderingen, zakendiners en feestmaaltijden. In deze nieuwe behuizing zal telken jare een Schout- en Schepenmaaltijd worden gehouden, waaraan het vaste College van Schout en Schepenen van Oudt Leyden tezamen met twaalf prominenten uit den lande zullen aanzitten. Het College zal ieder jaar twaalf personen aanwijzen uit de kringen van universiteit, industrie, pers en gasten van Oudt Leyden en dezen zullen tijdens de maaltijd als ere-poorters van Oudt Leyden worden beëdigd.

© De Vrouw & Haar Huis - Bussum