

Dinerkaart

Vanaf 18:00

Keuze van de chefs

3-gangen 52,-

4-gangen 62,-

5-gangen 72,-

6-gangen 82,-

Kaas i.p.v. dessert + 6,-

Cold Mountain

Tomaat, karnemelk, olijf & komkommer 15,50

Zeebaars, mango, curry & timut peper 16,50

Steak tartaar, licht gerookt, piccalilly & kataifi 16,50

Some Like It Hot

Pomme dauphine, madame jeanette, rode biet & koolrabi 15,50

Acquerello risotto, mosselen, inktvisink & venkel 19,-

Piepkuiken, mole, avocado & maïs 17,50

Frozen

Aardbei, blondie, vanille & limoen 13,-

Skeapsrond, zwarte peper, cassis, munt & shortbread 13,-

Bonbons 2,25/stuk

Borrelkaart

Croquetas met romesco saus, vanaf 3 stuks 5,50

Wisselende vlees, vis & vegetarisch
per extra croqueta 1,75

Charcuterie 12,-

Met cornichons en brood

Artisjok 12,-

Met migas

Kaasplateau

Van De KaasKampanje

Vanaf 3 kazen 15,- 4,50 per extra kaas

Robiola di Roccaverano

Robiola staat bekend om het 'tre latti' principe, waarbij er melk gebruikt wordt van de koe, de geit en het schaap. Deze Robiola wordt nog gemaakt van 100% geitenmelk, zoals dit vroeger gedaan werd.

Rauwe geitenmelk - Savona, Italië - Romig en fris

Cavalier

Schapenkaasje gemaakt van de melk van het Lacaune-ras. De kaas begint fris en fruitig en wordt krachtiger en notig naarmate deze verder rijpt. Tijdens de rijping verandert ook de structuur van luchtig naar droog.

Gethermiseerde schapenmelk - Aveyron, Frankrijk - Fris en fruitig of krachtig en notig

Skeapsrond

Zachte schapenkaas van boerderij De Dikhoeve, waar de schapen naast alle kruiden en bloemen uit de wei ook bierbostel van Brouwerij 't IJ te eten krijgen.

Gepasteuriseerde schapenmelk - Ransdorp, Amsterdam - Romig en vol

Fransje

Fransje is ontwikkeld door Mathilde, die het vak van kaas maken heeft geleerd in de Pyreneeën. Daar maken ze vooral geitenkazen en dus maakt Mathilde het Fransje ook in die stijl, maar dan van volle koemelk.

Gepasteuriseerde koemelk - Kockengen, Utrecht - Licht pittig en notig

Wals

Loopkaasje, met als inspiratie de bekende Franse St. Felicien, van de hand van Christine van boerderij Köning. Het kaasje wordt gewassen in lokale Sauvignon Gris wijn.

Rauwe koemelk - Zevenaar, Gelderland - Vol en licht aromatisch

Après Soleil

Zwitserse bergkaas van ruim één jaar oud. De kaas wordt te rijpen gelegd in grotten waar zonlicht doorheen schijnt. Deze methode wordt gebruikt om de kazen te drogen en zijn specifieke karakter te laten ontwikkelen

Rauwe koemelk - Emmental, Zwitserland - Notig en licht kruidig

Queso Vino y Flores

Type Manchego waar rode Rioja wijn aan wordt toegevoegd. Vervolgens wordt de kaas omwikkeld met gedroogde bloemetjes en een half jaar te rijpen gelegd.

Rauwe schapenmelk - La Mancha, Spanje - Fruitig en bloemig

Salers

Échte boerenkaas uit de Auvergne. Gemaakt volgens de cheddaring methode, waarbij verschillende lagen wrongel op elkaar gestapeld worden. Deze boer houdt zodanig vast aan traditie, dat hij zelfs zijn koeien nog met de hand melkt.

Rauwe koemelk - Auvergne, Frankrijk - Aard en licht pittig

Reblochon

‘Reblocher’ betekent letterlijke namelken. De boeren lieten namelijk een gedeelte van de melk in de uiers om belasting te ontduiken. Tegenwoordig wordt deze methode nog gebruikt, waardoor de kaas zijn romigheid houdt.

Rauwe koemelk - Savoie, Frankrijk - Licht aromatisch en hooiachtig

Esprimijo

Halfharde geitenkaas met gewassen korst. Gemaakt van de melk van geiten die voornamelijk harde kruiden eten, waardoor ze een zeer intense melk geven.

Rauwe geitenmelk - Extremadura, Spanje - Pittig, met een klein zoetje

Grevenbroecker

Blauwaderkaas van kaasmakerij de Catharinadal. De kaas wordt gemaakt door verschillende stukken te mengen met de blauwschimmelcultuur en deze vervolgens met de hand op elkaar te stapelen.

Rauwe koemelk - Achel, België - Boterig en notig

Bleu de Miel

Blauwaderkaas gedrenkt in honingwijn. De kaas wordt gerijpt in bijenwas, waardoor het vocht goed in de kaas blijft en deze dus heel smeuïg is.

Gepasteuriseerde koemelk - Auvergne, Frankrijk - Bloemig en licht pittig

Lunchkaart

Tot 15:30

2-Gangen Lunch 39,-

Verrassingsmenu van de chefs

3-Gangen Lunch 49,-

Verrassingsmenu van de chefs

4-Gangen Lunch 59,-

Verrassingsmenu van de chefs

5-Gangen Lunch 69,-

Verrassingsmenu van de chefs

6-Gangen Lunch 79,-

Verrassingsmenu van de chefs

Kaas i.p.v. dessert + 6,-

Deplanu Tosti's 12,50

Op brood van Bakkerij Mama

Alle tosti's worden geserveerd met onze, huisgemaakte curry

Deplanu Tosti's 12,50

Op brood van Bakkerij Mama

Alle tosti's worden geserveerd met onze, huisgemaakte curry

Babaganoush, Sangles & piquillo peper

Procureur, Cheddar & maismole

Sucuk (pittige worst), geitenkaas & ui- tomaatcompôte

Borrelkaart

Koud

Charcuterie 12,-
Met brood & cornichons

Manchego Sansuena 11,-
Met olijven en brood

Brood met dips 8,-
Tomatentapenade, alioli & olijfolie

Lardo 8,-
Met pittige olie & toast

Artisjok 12,-
Migas

Warm

Croquetas met romesco saus, vanaf 3 stuks 5,50
Wisselende vlees, vis & vega
1,75 per extra croqueta

St. Marcellin 14,-
(smeltkaasje uit de oven)
Met brood & tomatenchutney

Holtkamp bitterballen, vanaf 6 stuks 9,-
1,50 per extra bitterbal

Padrón pepers 9,50
De bekende groene pepers uit Galicia

Krokante Kip 10,50
Met hoisin & sesam

Patatas Bravas 7,50
Met salsa brava & alioli