

## **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,-*

### **It Might As Well Be Spring**

Rode kool, cassis, schapenkefir & walnootolie 15,50

Zeebaars, mango, curry & timut peper 16,50

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

### **Here Comes the Sun**

Knol, zwarte knoflook, groene peper & arbolpeper 15,50

No. 11, sockeye zalm, sushirijst, wasabi, rettich & Tomasu sojasaus 17,50

Lam, mole, feta & tuinbonen 17,50

### **Sugar Man**

Witte chocolade, yoghurt, sinaasappel & roze peper 13,-

Pure ganache, pruim, sesam & absint 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

### **Rouelle Cendré**

Zachte geitenkaas gerijpt in as ontwikkeld door Jef en Claude Remond in de jaren '80. De kaas heeft een typische 'donutvorm', omdat uit het midden van de kaas een ander kaasje wordt gestoken, Bouchon genaamd.

*Rauwe geitenmelk - Tarn, Zuid-Frankrijk - Romig en fris*

### **Chèvre Romarin**

Geitenkaas van kaasmakerij Caperan. De kaas wordt gerijpt tussen takjes rozemarijn, die op een subtiele manier hun smaak afgeven aan de korst van de kaas.

*Rauwe geitenmelk - Haute-Garonne, Zuid-Frankrijk - Fris van binnen, kruidig aan de korst*

### **7 Nani**

Unieke Italiaanse creatie! Deze kaas wordt gerijpt in gesloten kistjes gevuld met porcini en truffel. De kaas krijgt daardoor slechts een hint van de paddenstoelen.

*Gepasteuriseerde koemelk - Emilia Romagna, Italië - Zacht met een hint van paddenstoel*

### **Delice de Pommard**

Triple- crèmekaasje van Alain Hess. Het kaasje wordt ingelegd in mosterdzaad om een beetje bite te geven tegenover het romige van het zuivel.

*Gepasteuriseerde koemelk - Bourgogne, Frankrijk - Romig en fris*

### **Chaource Fermier**

Klassieke witschimmelkaas, die ook op grote schaal geproduceerd wordt. Deze Chaource wordt gemaakt zoals het eigenlijk hoort: van rauwe melk van eigen vee. Hierdoor heeft de kaas veel meer karakter dan zijn 'industriële' varianten.

*Rauwe koemelk - Champagne, Frankrijk - Vol en licht aards*

### **Boeren Oplegkaas**

Anderhalf jaar oude boerenkaas van de familie van der Poel. De kaas wordt alleen maar gemaakt van zomermelk, als de koeien buiten vers gras eten en traditioneel bereid in houten vaten.

*Rauwe koemelk - Rijpwetering, Zuid-Holland - Notig en umamitonen*

### **Pecorino Noci**

Een wat kleiner model Pecorino, waardoor de rijping iets vlotter verloopt. De kaas rijpt zes maanden lang in walnootbladeren voor een nootachtig zoetje.

*Rauwe schapenmelk - Emilia-Romagna, Italië - Pittig met een zoetje*

### **Fondis**

Halfharde geitenkaas gemaakt in de stijl van de Franse Morbier: met een laagje as in het midden. Bij de Fondis wordt echter de as vermengd met gedroogde lavendel.

*Rauwe geitenmelk - Lombardije, Italië - Licht bloemig en pittig*

### **Langres Fermier**

Roodflorakaas die vroeger gemaakt werd om belasting te ontduiken. Het kaasje werd daarom verstopt en de boeren kregen niet de kans om deze te keren. Zo ontstond het typische 'kuiltje' bovenin de kaas.

*Rauwe koemelk - Champagne, Frankrijk - Fris van binnen, aromatisch aan de korst*

### **Achels Blokje**

Roodflorakaas van kaasmakerij Catharinadal, waar ze meer dan 200 verschillende kazen maken. Deze kaas wordt gewassen in lokaal bier: de Achelse Kluis.

*Rauwe koemelk - Achel, België - Vol en aromatisch*

### **Cashel Blue**

Blauwaderkaas ontwikkeld door de familie Grubb. Zij hebben de kaas vernoemd naar één van de bekendste plekken van Ierland: het kasteel Rock of Cashel.

*Gepasteuriseerde koemelk - Tipperary, Ierland - Zacht en licht pittig*

### **Basajo**

Blauwaderkaas van kaasmakerij Carpenedo, die bekendstaat om het 'dronken voeren' van hun kazen. In dit geval wordt de kaas gerijpt in witte Siciliaanse passito wijn.

*Rauwe schapenmelk - Treviso, Italië - Pittig met een zoetje*

## **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

**Salers, buikspek & kimchi**

**Montbéliardekaas, gerookte kip & tomaat**

**Gruyère, zoetzure groenten & groene peper**

## **Borrelkaart**

### **Koud**

**Charcuterie 12,-**  
Met brood & cornichons

**Boquerones 13,-**  
Ingelegde ansjovis met chips & Pedro Ximénez stroop.

**Brood met boter en olie 8,-**  
Gezouten boter, geitenboter & olijfolie

**Rillettes Eend 12,50**  
Toast, chutney & cornichons

**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)**  
Brood en chutney

**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

## **Kaasplateau**

### **Van De KaasKampanje**

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

#### **Rouelle Cendré**

Zachte geitenkaas gerijpt in as ontwikkeld door Jef en Claude Remond in de jaren '80. De kaas heeft een typische 'donutvorm', omdat uit het midden van de kaas een ander kaasje wordt gestoken, Bouchon genaamd.

*Rauwe geitenmelk - Tarn, Zuid-Frankrijk - Romig en fris*

#### **Chèvre Romarin**

Geitenkaas van kaasmakerij Caperan. De kaas wordt gerijpt tussen takjes rozemarijn, die op een subtiele manier hun smaak afgeven aan de korst van de kaas.

*Rauwe geitenmelk - Haute-Garonne, Zuid-Frankrijk - Fris van binnen, kruidig aan de korst*

#### **7 Nani**

Unieke Italiaanse creatie! Deze kaas wordt gerijpt in gesloten kistjes gevuld met porcini en truffel. De kaas krijgt daardoor slechts een hint van de paddenstoelen.

*Gepasteuriseerde koemelk - Emilia Romagna, Italië - Zacht met een hint van paddenstoel*

#### **Delice de Pommard**

Triple- crèmekaasje van Alain Hess. Het kaasje wordt ingelegd in mosterdzaad om een beetje bite te geven tegenover het romige van het zuivel.

*Gepasteuriseerde koemelk - Bourgogne, Frankrijk - Romig en fris*

#### **Chaource Fermier**

Klassieke witschimmelkaas, die ook op grote schaal geproduceerd wordt. Deze Chaource wordt gemaakt zoals het eigenlijk hoort: van rauwe melk van eigen vee. Hierdoor heeft de kaas veel meer karakter dan zijn 'industriële' varianten.

*Rauwe koemelk - Champagne, Frankrijk - Vol en licht aards*

#### **Boeren Oplegkaas**

Anderhalf jaar oude boerenkaas van de familie van der Poel. De kaas wordt alleen maar gemaakt van zomermelk, als de koeien buiten vers gras eten en traditioneel bereid in houten vaten.

*Rauwe koemelk - Rijpwetering, Zuid-Holland - Notig en umamitonen*

### **Pecorino Noci**

Een wat kleiner model Pecorino, waardoor de rijping iets vlotter verloopt. De kaas rijpt zes maanden lang in walnootbladeren voor een nootachtig zoetje.

*Rauwe schapenmelk - Emilia-Romagna, Italië - Pittig met een zoetje*

### **Fondis**

Halfharde geitenkaas gemaakt in de stijl van de Franse Morbier: met een laagje as in het midden. Bij de Fondis wordt echter de as vermengd met gedroogde lavendel.

*Rauwe geitenmelk - Lombardije, Italië - Licht bloemig en pittig*

### **Langres Fermier**

Roodflorakaas die vroeger gemaakt werd om belasting te ontduiken. Het kaasje werd daarom verstopt en de boeren kregen niet de kans om deze te keren. Zo ontstond het typische 'kuiltje' bovenin de kaas.

*Rauwe koemelk - Champagne, Frankrijk - Fris van binnen, aromatisch aan de korst*

### **Achels Blokje**

Roodflorakaas van kaasmakerij Catharinadal, waar ze meer dan 200 verschillende kazen maken.

Deze kaas wordt gewassen in lokaal bier: de Achelse Kluis.

*Rauwe koemelk - Achel, België - Vol en aromatisch*

### **Cashel Blue**

Blauwaderkaas ontwikkeld door de familie Grubb. Zij hebben de kaas vernoemd naar één van de bekendste plekken van Ierland: het kasteel Rock of Cashel.

*Gepasteuriseerde koemelk - Tipperary, Ierland - Zacht en licht pittig*

### **Basajo**

Blauwaderkaas van kaasmakerij Carpenedo, die bekendstaat om het 'dronken voeren' van hun kazen. In dit geval wordt de kaas gerijpt in witte Siciliaanse passito wijn.

*Rauwe schapenmelk - Treviso, Italië - Pittig met een zoetje*