

Dinerkaart

Vanaf 17:30

Umami

Aubergine met miso, mirin & mosterdscheuten 14,-
Buikspek met dashi, bleekselderij & granny smith 15,-
Tomaat met basilicum & ijs van burrata 14,-

Vis van Gilles

Adobo amarijo, wisselende vis & peruaanse mais 15,-
XO-saus, kimchi & mierikswortel 16,-
Maïs, Uiltje witbier & lardo 16,-

Are you kidde me?

Taco's met iberico pluma, avocado, rocoto peper, aji amarillo & pico de gallo 16,-
Vinkelap met aardappel, aardappel, aardappel & Kleintje Köningkaas 16,-
Mosselen met prei, choronsaus & chicharrón 14,5

Lichtgroen

Kalfs Entrecote, krokante makreel, gele komkommer & jalapeño creme 15,5
Koolrabi, pistache, Heezer geitenkaas & crème crue 14,-

Toegift

Kiwi, witte chocolade, jasmijnthee & sambuca 10,-
Komkommer, bleekselderij, appel, gember & vanille 10,-
Rabarber, yoghurt & basilicum 10,-

Keuze van de chef

3-gangen 39,5

4-gangen 47,-

5-gangen 55,-

6-gangen 62,5

Kaas i.p.v. dessert + 3,50

Borrelkaart

Croquetas €9,00

Iberico, zeeduivel&garnalen, spinazie&geitenkaas
Zes Spaanse kroketjes

Charcuterie €15,00

Verschillende Spaanse en Italiaanse vleeswaren met brood

Toscaanse Crostini €9,50

Met kippenlever, 3 stuks

Kaasplateau

Van De KaasKampanje

Vanaf 3 kazen €12,00, €3,50 per extra kaas

Machemat

Type brie, maar dan van geitenmelk. Gemaakt door Hanneke Kuppens op haar boerderij
De Oude Streek van de melk van haar kudde van slechts 30 geitjes
Rauwe geitenmelk - Zevenhuizen, Groningen - Vol, romig en fris

Robiola di Roccaverano

Robiola wordt vaak gemaakt van drie soorten melk, maar deze producent Stutz-Pfister
maakt zijn Robiola van 100% eigen geitenmelk
Rauwe geitenmelk - Piëmonte, Italië - Vol en luchtig

La Tur

Witschimmelkaas van kaasmakerij Alta Langa gemaakt van koe-, geiten- en schapenmelk
van het vee van omliggende boerderijen
Gepasteuriseerde koe-, geiten- en schapenmelk - Piëmonte, Italië - Fris en fruitig

De Bolle van Zevenaar

Witschimmelkaas gemaakt volgens de 'cheddaring' methode waarbij de wrongel
losjes op elkaar gestapeld wordt. Hierdoor ontstaan er schimmels tussen de laagjes wat
voor de pittige smaak zorgt
Rauwe koemelk - Zevenaar, Gelderland - Pittig, met melktonen

Tomme des Brebis

Halfharde schapenkaas van kaasmakerij Lou Nouste, die de rauwe melk verzamelt van verschillende herders uit de valleien van de Pyreneeën

Rauwe schapenmelk - Béarn, Zuid-Frankrijk - Notig met een zuurtje

Zilte Duinen

Specialiteit van Gerben en Jolanda Bakker van kaasboederij De Zeekraal, die de kaas maken van hun eigen schapenmelk gecombineerd met koemelk van de buurman.

Vier maanden gerijpt en ingesmeerd met olijfolie

Rauwe schapen- en koemelk - Oosterend, Terschelling - Ziltig en romig

Boeren Oplegkaas

De enige echte van de familie van der Poel. Gemaakt in houten vaten van zomermelk, als de koeien buiten grazen. Twee jaar gerijpt, daardoor die mooie kristallen!

Rauwe koemelk - Rijpwetering, Kagerplassen - Pittig en ziltig

Provolone Picante

Gedroogde en één jaar gerijpte ‘mozzarella’ van biologische producent Querceta. Provolone is vooral bekend als kaas om mee te koken, maar door de lange rijping eet men deze juist los.

Rauwe koemelk - Bari, Zuid-Italië - Ziltig en een tikje scherp

St. Nectaire

Één van de specialiteiten uit de Auvergne! De kaas wordt op roggestro in grotten te rijpen gelegd. Dit zorgt voor de specifieke grijze korst.

Rauwe koemelk - Montaignut-le-Blanc, Auvergne - Aards met een zuurtje

Munster Fermier

Échte biologische, boerenmunster van Alda en Frédéric die op geheel traditionele wijze kaas maken van melk van eigen vee. Zij hebben de kaas omgedoopt tot Le P'tit

Noble, De Kleine Edelman

Rauwe koemelk - Saint-Étienne-lès-Remiremont, Vogezen - Vol aromatisch

Gorgonzola Dolce

De enige échte van kaasmakerij Cameri. Gorgonzola Dolce, zoals het hoort: romig, licht blauw en een heerlijk zoetje!

Gepasteuriseerde koemelk - Cameri, Piëmonte - Vol en romig

Colosso

Blauwe kaas van een relatief nieuwe kaasmaker: Oudwijker. Zij halen buffelmelk de boederij van familie Vlemmix en toveren dit om in een typische blauwe kaas.

Gepasteuriseerde buffelmelk - Oudwijk, Utrecht - Licht pittig en notig

Lunchkaart

Tot 15:30

2-Gangen Lunch €29,50

Verrassingsmenu van de chef

3-Gangen Lunch €37,50

Verrassingsmenu van de chef

4-Gangen Lunch €45,00

Verrassingsmenu van de chef

Kaas i.p.v. dessert + €3,50

Broodjes

Op brood van bakkerij MAMA

Aubergine €9.5

Met rode ui & labneh

Parma Ham €10.5

Met gedroogde tomaat, gremolata & olijf

Gerookte Kalfsmuis €11.5

Met XO-saus, kimchi & cashew

Gestoomde Makreelsalade €11.5

Met Curry-Mayonnaise

Fontina & Caciocavallo €10.5

Met oude balsamico & caponata

Gebak €6,00

Verskillende, wisselende gebakjes van bakkerij MAMA