

Dinerkaart

Vanaf 17:30

Umami

Aubergine met miso, mirin & mosterdscheuten 14,-
Buikspek met dashi, bleekselderij & granny smith 15,-
Gazpacho met tomaat & mozzarella 14,5-

Vis van Gilles

Adobo amarillo, Cancha mais & Peruaanse mais 15,-
XO-saus, kimchi & mierikswortel 16,-
Bomba rijst, zwarte knoflook, zeesla & inktvisinkt 16,-

Van de BBQ

Eendenborst, rillette, PX, ananas, parelgort, mole coloradito & zilverui 16,-
Vinkelap met aardappel, aardappel, aardappel & Kleintje Köningkaas 16,-
Pulpo met kimchi van bosui, zoetzure rettich, gochujang & champignon 14,5

Lichtgroen

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

Toegift

Kiwi, witte chocolade, jasmijn thee & sambuca 10,-
Komkommer, bleekselderij, appel, gember & vanille 10,-
Ananas, kokos, rum & passievrucht 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

Stroese Dame

Boeren geitenkaas van Magda en Harry, gemaakt op hun boerderij De Groote Stroe waar slechts 100 geiten grazen. Volgens traditie gemaakt: Harry verzorgt de geiten en het land, Magda maakt de kaas.

Rauwe geitenmelk - Stroe, Gelderland - Pittig, met een zuurtje

Zilte Duinen

Specialiteit van Gerben en Jolanda Bakker van kaasboerderij 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

Overjarige Nagelkaas

Ruim 3 jaar gerijpte Friese kaas verrijkt met komijn en kruidnagel. Vroeger werd dit gedaan om de slechte kwaliteit van de melk te verbloemen, tegenwoordig wordt de kaas gemaakt van melk van hoogwaardige kwaliteit melk.

Gepasteuriseerde koemelk - Tynje, Friesland - Pittig en kruidig

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 - Montaigut-le-Blanc, Auvergne - Aards met een zuurtje

Maroilles Fermier

Roodflorakaas van boerderij La Ferme des Bahardes, waar slechts 120 melkkoeien grazen. De kaas wordt geborsteld met pekelwater, wat voor de specifieke korst zorgt.

Rauwe koemelk - Étrœungt, Noord-Frankrijk - Aromatisch, met een lichtdroge korst

Bleu des Basques

Blauwaderkaas van kaasmakerij Onetik, die de schapenmelk verzameld van herders die hun schapen in de omliggende Pyreneeën laten grazen. Ietwat steviger van structuur waardoor de blauwschimmel, zich subtiel ontwikkelt.

Rauwe schapenmelk - Macaye, Zuid-Frankrijk - Notig en licht pittig

Lady's Blue

Blauwe, biologische geitenkaas van boerderij De Kruidenwei. De kaas is vernoemd naar de leidster van de kudde genaamd ‘Lady’, die een prachtige grijs-blauwige vacht had.

Rauwe geitenmelk - Nooitgedacht, Drenthe - Pittig met een klein zoetje

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