

Dinerkaart

Vanaf 17:30

Plantaangenaam

Bakbanaan, sjalot & mole 12,50
Schorseneer, schorseneer, schorseneer & mosterd 13,-
Gazpacho met tomaat & mozzarella 14,5-

Vis van Gilles

Ceviche met kumquat, olijven, hangop & feta 15,-
XO-saus, kimchi & mierikswortel 16,-
Bomba rijst, zwarte knoflook, zeesla & inktvisinkt 16,-

Zwammen

Pulpo met kimchi van bosui, zoetzure rettich, gochujang & champignon 14,5
Spijkerhaas met bospaddenstoelen & mole met Mexicaanse truffel 16,-

Vruchtbaar

Rode gamba met ajo blanco, witte druif, granaatappel en camarones 14,5
Wilde eendenborst, rillette, PX, ananas, parelgort, mole coloradito & zilverui 16,-
Buikspek met dashi, bleekselderij & granny smith 15,-

Toegift

Nashipeer met gorgonzola & balsamicoazijn 11,-
Topinamboer met grapefruit, satsuma & gember 11,-
Ananas, kokos, rum & passievrucht 11,-

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

Verskillende 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

Cavalier

Schapenkaas van de melk van herders uit de Larzac met de typische structuur die je normaal vindt bij de Franse geitenkazen: zacht van buiten, iets droger van binnen
Rauwe schapenmelk - Larzac, Aveyron - Fris met aardse tonen

Rouelle Cendré

Zachte geitenkaas gerijpt in as van kaasmakerij Le Pic, handgeschept in een bijzondere vorm:
Rouelle is rond met een gat in het midden. Hier wordt namelijk een ander klein kaasje
‘uitgestoken’
Rauwe geitenmelk - Roudoulie, Tarn - Licht kruidig en zacht aan de korst

Fleur du Maquis

Corsicaanse schapenkaas gerijpt in een lokaal kruidenmengsel van pepers, jeneverbessen en rozemarijn. Dit geeft de specifieke smaak aan het zuivel en kan eventueel meegegeten worden
Rauwe schapenmelk - Corsica, Frankrijk - Kruidig en licht zuur

Delice de Bourgogne

Witschimmelkaas die 40 jaar geleden is ontwikkeld door kaasmakerij Lincet volgens geheim familie recept. Er wordt extra room aan de kaas toegevoegd waardoor deze bestempeld wordt als
‘triple-crème kaas’
Gepasteuriseerde koemelk - Saligny, Bourgogne - Romig en zacht

Brie de Meaux

De klassieke witschimmelkaas van kaasmakerij Dongé, gelegen aan de Maas. De kaas wordt met de hand geschept en vervolgens gerijpt op roggestro
Rauwe koemelk - Meaux, Île-de-France - Aards en paddenstoelig

Kobunder Geitenkaas

Harde geitenkaas van Martin Schijns, die de kaas maakt van biologische melk van omliggende boeren en vervolgens insmeert met gekarameliseerde appelstroop. Hij laat de kaas rijpen in een oude turfschuur
Gepasteuriseerde geitenmelk - Veenhuizen, Drenthe - Fruitig met een zoetje

Salers

Échte boerenkaas, gemaakt volgens de 'cheddaring' methode en vervolgens één jaar gerijpt. De kaas wordt gemaakt van de zomermelk van een kudde van slechts dertig koeien, die nog met de hand gemolken worden
Rauwe koemelk - Salers, Auvergne - Aards met een zuurtje

Oude Schapenkaas

De boerderij Horstbrande vind je in het glooiende landschap tussen Achterberg en Rhenen, waar boer Gerrit Boonzaaijer een kudde van ongeveer 200 Friese melkschapen heeft. De kaas wordt één jaar gerijpt
Gepasteuriseerde schapenmelk - Achterberg, Gelderland - Zoetig met karameltonen

Petit Fiancé

Geitenkaas met gewassen korst van Philippe en Marie-Suzanne, het was het eerste kaasje dat zij samen maakten en daarom is het kaasje vernoemd naar Philippe (de kleine verloofde) die een stuk kleiner is dan Marie-Suzanne
Rauwe geitenmelk - Ariège, Zuid-Frankrijk - Romig en aromatisch

Oudwijker Fiore

Roodflorakaas van kaasmakerij Oudwijker, gebaseerd op de beroemde Italiaanse, roodflorakaas Taleggio. Gemaakt van de melk van de Brienenshof in Cothen.
Gepasteuriseerde koemelk - Oudwijk, Utrecht - Aromatisch met een klein zoetje

Bleu de Queyras

Blauwaderkaas uit de bergweiden van het Queyras-gebied, gemaakt van de melk van de typische lokale koeienrassen Abondance en Tarine, die grazen in de Alpenweiden in dit gebied
Gepasteuriseerde koemelk - Queyras, Hautes Alpes - Licht pittig en nootachtig

Roquefort Carles

Klassieke Roquefort van kleine producent Carles, die zelfs nog hun eigen blauwschimmelcultuur ontwikkeld van roggestro. De kazen worden op jonge leeftijd geselecteerd door Yves: onze Franse vriend van Odeon in Rungis
Rauwe schapenmelk - Roquefort-sur-Soulzon, Aveyron - Pittig en ziltig

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-Mayonaisse

Fontina & Caciocavallo €10.5

Met oude balsamico & caponata

Gebak €6,00

Verschillende, wisselende gebakjes van bakkerij MAMA