

Dinerkaart

Vanaf 17:30

Plantaangenaam

Schorseneer, schorseneer, schorseneer & mosterd 13,-
Oerbiet, oudwijker fiore & gesouffleerde zonnebloempitten 14,-

Vis van Gilles

Ceviche met kumquat, olijven, hangop & feta 15,-
Coquille, bloemkool & bacon 16,-
Vizcaina saus, kokkels, mossel, chorizo & codium 16,-

Uit en van de aarde

Pulpo met kimchi van bosui, zoetzure rettich, gochujang & champignon 14,5
Iberico solomillo, nori, rösti & zuurkool 15,50
Kingboleet, cepes & pecannoten 13,-

Vruchtbaar

Rode gamba met ajo blanco, witte druif, granaatappel en camarones 14,5
Duif, jus de volaille, braam & witte chocolade 16,-
Buikspek met dashi, bleekselderij & granny smith 15,-

Toegift

Crema Catalana 2.0, kaneel, citroen & vanille 11,-
Topinamboer met grapefruit, satsuma & gember 11,-
Babybakbanaan, citroengras & bruine rum 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

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

Chèvre a la Rose

Geitenkaasje gemaakt op kaasboerderij Gaec de Caperan van de familie Laurent. Het kaasje wordt ingelegd in gedroogde rozenblaadjes

Rauwe geitenmelk - Montastruc-la-Conseillère, Haute-Garonne - Fris met een hint van rozen

La Bomba

Halfharde kaas van kaasmakerij Guffanti, die de kaas in linnen doeken hangt nadat deze is ingesmeerd met limoenhoning wat voor de specifieke korst zorgt.

Rauwe koemelk - Arona, Piëmonte - Fris en bloemig

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

Fransje

Witschimmelkaasje van de hand van Mathilde van Otterloo, die haar kazen maakt in de Fruittuinen van West. Op de korst ontstaan naarmate de kaas verder rijpt prachtige, grijze en blauwe schimmels

Gepasteuriseerde koemelk - Amsterdam-West - Vol en fruitig

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 melkschape 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

Vacherin Fermier

De enige échte seizoenskaas: wanneer de koeien na de zomer naar beneden komen uit de Alpen stopt de productie van Comté en start het seizoen van Vacherin. De kaas wordt gerijpt in sparrenschors met hars wat voor zijn typische karakter zorgt
Rauwe koemelk - Belleherbe, Franche-Comté - Romig en aards aan de korst

Blue Stilton

Blauwaderskaas van kaasmakerij Colston Basset, de enige producent van Stilton die de kaas nog met de hand scheidt, waardoor deze een heerlijke boterige structuur heeft
Gepasteuriseerde koemelk - Nottinghamshire, Engeland - Pittig en boterig

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-Mayonnaise

Fontina & Caciocavallo €10.5

Met oude balsamico & caponata

Gebak €6,00

Verskillende, wisselende gebakjes van bakkerij MAMA