

## **Dinerkaart**

Vanaf 18:00

### **Plantaangenaam**

Schorseneer, schorseneer, schorseneer & mosterd 13,-  
Oerbiet, Tegeleir & gesouffleerde zonnebloempitten 14,-

### **Vis van Gilles**

Ceviche met kokos, avocado, kaffir & sereh 15,-  
Langostinos en coquille, mango & lemon habanero 16,-  
“Paella”, schelpen, chorizo & krokante kippenhuid 16,-

### **Ter land, ter zee en in de lucht**

Pulpo, goulash, paprika & tzatziki 15,5  
Iberico wang, mosterd, rösti & zuurkool in ganzenvet 16,-  
Steak tartaar, gefermenteerde ketchup, gebrande tijm, katsuobushi & miso 15,-

### **Hoge noot**

Morilles, mole van paddestoelen, zwarte knoflook & beurre noisette 15,5  
Poussin, saffraan, amandel, spelt, ei & Pepitoria 16,-  
Rode gamba, ajo blanco, witte druif, granaatappel & camarones 14,5

### **Toegift**

Crema Catalana 2.0, kaneel, sinaasappel & vanille 12,-  
Tarte Tatin, Pedro Ximénez, vijg & cabrales 12,-  
Ontbijt voor dessert, chocolade, pannenkoeken, spek & cornflakes 12,-

### **Keuze van de chef**

**3-gangen 39,5**

**4-gangen 49,5**

**5-gangen 59,5**

**6-gangen 65,-**

*Kaas i.p.v. dessert + 4,-*

## **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

## **Kaasplateau**

### **Van De KaasKampanje**

Vanaf 3 kazen 13,50, 4,00 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*

### **Banon**

Geitenkaasje dat na twee weken in een bad met eau de vie wordt gedoopt en vervolgens omwikkelt wordt met kastanjebladeren. Dit laatste om het kaasje te beschermen en extra smaak af te geven.

*Rauwe geitenmelk - Banon, Provence - Aards en licht pittig*

### **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*

### **Kleintje Köning**

Witschimmelkaasje gemaakt door Christine Wipfler. Het kaasje wordt verrijkt met peper en knoflook en het korstje wordt ingelegd in as.

*Rauwe koemelk - Zevenaar, Gelderland - Kruidig en pittig*

### **MRIJ**

Ruim tien maanden oude kaas van kaasmakerij Meester-Affineurs gemaakt van melk van het MRIJ koeienras afkomstig van Boerderij van Roekel aan de voet van de Grebbeberg.

*Rauwe koemelk - Rhenen, Utrecht - Notig met een zoetje*

### **Beaufort Alpage**

De koning der kazen, volgende de Fransen. Deze Beaufort wordt anderhalf jaar gerijpt en gemaakt van de melk van koeien die hoog in de Alpen grazen. Daar eet het vee verschillende bloemen en kruiden, wat voor een zeer rijke melk zorgt.

*Rauwe koemelk - Tarentaise, Savoie - Notig, fruitig met een tikje pit*

### **Queso Sansuena**

Één jaar oude type Manchego van kaasmakerij Ciudad de Sansuena, die de kaas maakt van de melk van het Castilian-schaap. De kaas mag geen Manchego genoemd worden omdat de producent weigert hier afdracht voor te doen.

*Rauwe schapenmelk - Zamora, Castilla y León - Pittig met een zuurtje*

### **Stompetoren Overjarig**

Specialiteit uit de Beemster, gemaakt door de CONO-kaasmakerij en vier jaar gerijpt door familiebedrijf Remijn in Kerkdriel.

*Gepasteuriseerde koemelk - Westbeemster, Noord-Holland - Pittig en zoutig*

### **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*

### **Tegeleir**

Roodflorakaas van kaasmakerij Catharinadal. De kaas wordt gewassen met een mengsel van pekewater en de specialiteit uit de streek: Achels trappistenbier.

*Gepasteuriseerde koemelk - Achel, België - Aromatisch en gistig*

### **Cashel Blue**

Blauwaderkaas sinds 1984 met de hand gemaakt door Louis en Jane Grubb. De kaas is vernoemd naar het nationale symbool Rock of Cashel en was in 1984 de allereerste Ierse blauwe kaas.

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

### **Blue de Regalis**

Blauwaderkaas, die lijkt op Roquefort maar deze kaas wordt gerijpt in een paraffinekorst, wat ervoor zorgt dat het vocht in de kaas blijft en de kaas dus zijn smeugheid behoudt.

*Gepasteuriseerde schapenmelk - Pyreneeën, Frankrijk - Pittig en romig*

## 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