

Dinerkaart

Vanaf 18:00

Plantastisch

Coeur de boeuf, Fransje-kaas, spinazie & jalapeño 14,-

Artisjok, verveine, & lavas 14,-

Vis van Gilles

Ceviche met kokos, avocado, kaffir & sereh 15,-

Langostinos en coquille, mango & lemon habanero 16,-

“Paella”, schelpen, chorizo & krokante kippenhuid 16,-

Strijd der klassiekers

Pulpo, goulash, paprika & tzatziki 15,50

Gekonfijt lam, witte asperges, zoethout jus, citroen mousseline 16,50

Steak tartaar, gefermenteerde ketchup, gebrande tijm, katsuobushi & miso 15,-

Vette pret

Bundelzwam, beignets, enoki & cepes 15,50

Poussin, saffraan, amandel, spelt, ei & Pepitoria 16,-

Forel, citrus & kropsla van de bbq 15,-

Toegift

Bergamot, witte chocolade, yoghurt & matcha 12,-

Bloesem, limoen & eucalyptus 12,-

Motueka hop, rabarber, aardbei & lychee 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 met romesco saus, vanaf 5 stuks 7,50

Iberico - Wilde paddenstoel - Cecina & kweepeer
Cabrales & noten - Kabeljauw & rode peper
per extra croqueta 1,75

Charcuterie 17,-

Verschillende Spaanse en Italiaanse vleeswaren met brood

Iberico Bellota 70gr 19,50

Met olijven, brood & tomaat

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

Pavé des Pyrénées

Zachte geitenkaas van kaasmakerij La Ginestarié gerijpt op roggestro. Het stro neemt gedeeltelijk het vocht van het kaasje op, maar verder wordt de kaas niet gedroogd waardoor deze 'lopend' zacht is

Rauwe geitenmelk - Pyreneeën, Zuid-Frankrijk - Romig en vol

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

Chaource Fermier

Dé klassieker uit de Champagnestreek. Gemaakt door één van de laatste kleinschalige Chaourcemakers in die streek. Zacht aan de korst en luchtig in het hart

Rauwe koemelk - Ervy-le-Châtel - Fris, romig met een beetje pit

Alpenbloemetjeskaas

Halfharde Oostenrijkse kaas gerijpt in bloemetjes en kruiden geplukt in de Alpen. Deze worden te drogen gelegd alvorens ze als 'korst' van de kaas dienen en worden meegegeten
Gepasteuriseerde koemelk - Alpen, Oostenrijk - Bloemig en licht kruidig

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

Lincolnshire Poacher

Cheddar en Comté samen in één kaas! Gemaakt door Jon Collins van een kudde van 230 Friese Hostein koeien en vervolgens minstens twee jaar te rijpen gelegd
Rauwe koemelk - Alford Lincolnshire - Aards en licht notig

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

Brebis a Filetta

Corsicaanse schapenkaas met gewassen korst waarop het typische varenblad rust, deze is puur voor decoratie en wordt niet meegegeten
Gepasteuriseerde schapenmelk - Taglio-Isolaccio, Corsica - Aromatisch en notig

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

Espresso Blu

Blauwaderkaas van kaasmakerij Guffanti. Zij leggen de kaas in gemalen espressobonen en vervolgens wordt de kaas een half jaar in grotten gerijpt
Gepasteuriseerde koemelk - Piëmonte, Italië - Licht pittig, met een hint van koffie

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

Borrelkaart

Koud

Iberico Bellota 70gr 19,50

Met olijven, brood & tomaat

Charcuterie 17,-

Versillende vleeswaren met brood & cornichons

Conservas 10,-

Keuze uit een blikje sardientjes, mosselen of coquilles.

Met brood en tomaat

Boquerones 13,-

Ingelegde ansjovis met truffelchips & Pedro Ximénez stroop.

Brood met dip 7,-

Met misoboter, geitenboter & olijfolie

Gemengde olijven 6,-

Gemarineerd

Gezouten noten melange 4,50

van de KaasKampanje

Warm

Croquetas met romesco saus, vanaf 5 stuks 8,75

Keuze uit:

Iberico - Wilde paddenstoel - Cecina & kweeper

Cabrales & noten - Kabeljauw & rode peper

1,75 per extra croqueta

Empanadas 3,- per stuk

Handgemaakt, wisselende smaken met chimichurri

Holtkamp bitterballen, vanaf 6 stuks 9,-

Van patisserie Holtkamp

Padrón pepers 9,50

De bekende groene pepers uit Galicia

Krokante Kip 9,50

Met hoisin & sesam

Patatas Bravas 7,50

Met salsa brava & alioli