

Dinerkaart

Vanaf 18:00

Plantastisch

Coeur de boeuf, Fransje-kaas, spinazie & jalapeño 14,50

Artisjok, verveine, & lavas 14,50

Vis van Gilles

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

Coquille, duindoornbes, komkommer & basilicum 16,-

Makreel, maïs, zeebanaan & witte asperge 16,50

Strijd der klassiekers

Pulpo, tomaat, basilicum & mozzarella 16,50

Kalfswang, spitskool, oloroso & hazelnoot 16,50

Steak tartaar, gefermenteerde ketchup, gebrande tijm, katsuobushi & miso 15,50

Vette pret

Bloemkool, beurre noisette & ras el hanout 15,50

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

Zeeduivel, fenegriek, harissa & rabarber 18,50

Toegift

Bergamot, witte chocolade, yoghurt & matcha 12,-

Mochi, witte chocolade, basilicum, granny smith & wasabi 12,-

Kersen, vanille & macadamia 12,-

Keuze van de chef

3-gangen 42,5

4-gangen 52,5

5-gangen 62,5

6-gangen 69,50

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

Borrelkaart

Croquetas met romesco saus, vanaf 5 stuks 8,75

Iberico - Wilde paddenstoel - Cabrales & noten

Cecina & Kweepeer - 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

Pavé des Pyrenées

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

Monte Enebro

Geitenkaas gemaakt door Rafael en Paloma Baez. De kaas wordt in as gerold vermengd met een poeder gemaakt van blauwschimmelcultuur waardoor de kaas aan de korst licht pittig is

Gepasteuriseerde geitenmelk - Avila, Spanje - Fris en 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

Delice de Pommard

Triple-crèmekaasje (kaas waar extra room aan is toegevoegd) van kaasmaker Alain Hess gerijpt in een korstje van mosterd

Gepasteuriseerde koemelk - Beaune, Bourgogne - Romig en fris

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

Rouvener Oud

Één jaar oude geitenkaas gemaakt door een boerencoöperatie die dit al 120 jaar volgens hun eigen (geheime) receptuur doet
Gepasteuriseerde geitenmelk - Rouveen, Overijssel - Pittig met een zoetje

Brebis a la Bière

Corsicaanse schapenkaas van kaasmakerij Casanu. Zij verzamelen en verwerken de melk van ca. 70 herders uit het gebied. De kaas wordt gewassen met een mengsel van pekewater en kastanjebier
Gepasteuriseerde schapenmelk - Lucciana, Corsica - Aromatisch en notig

Langres

Boerenkaasje dat vroeger gemaakt werd om de belasting te ontduiken. Hiervoor werd het kaasje verstopt en daardoor kon deze niet 'gekeerd' worden waardoor er bovenin een kuiltje ontstond. Tegenwoordig wordt dit nog steeds op deze manier gedaan
Rauwe koemelk - Genevrières, Champagne - Fris in het hart, aromatisch aan de korst

Cashel Blue

Blauwaderkaas die is ontwikkeld in 1984 door Louis en Jane Grubb. De kaas is vernoemd naar het nationale symbool Rock of Cashel, waar een eeuwenoud kasteel op staat
Gepasteuriseerde koemelk - Tipperary, Ierland - Romig en licht pittig

Basajo

Deze 'dronken' blauwaderkaas van kaasmakerij Carpenedo wordt gedrenkt in Passito di Pantelleria, een zoete Siciliaanse dessertwijn. Dit geeft een mooie zoete tegenhanger voor het pittige van de blauwschimmels
Rauwe schapenmelk - Camalò, Veneto - Pittig met een zoetje

Lunchkaart

Tot 15:30

2-Gangen Lunch €32,50

Verrassingsmenu van de chef

3-Gangen Lunch €39,50

Verrassingsmenu van de chef

4-Gangen Lunch €47,50

Verrassingsmenu van de chef

Kaas i.p.v. dessert + €4,-

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 4 stuks 6,75

Iberico - Wilde paddenstoel - 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