

Dinerkaart

Vanaf 18:00

Wortelschieten

Kyotowortel, feta, amandel & miso 14,50

Gamba, XO-saus, Nước chấm & wortel 16,50

Vis van Gilles

Ceviche, maïs, yam, anchopeper & sambai 15,50

Makreel, biet, dille, icewine & maïs 16,50

Zeeduivel, fenegriek, harissa & rabarber 18,50

Tomayto, tomahto

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

Pulpo, tomaat, basilicum & mozzarella 16,50

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

In een notendop

Kalfswang, spitskool, oloroso & hazelnoot 16,50

Bloemkool, beurre noisette & ras el hanout 15,50

Wilde eend, aardappel, bloedworst & appel 17,-

Toegift

Bergamot, witte chocolade, yoghurt & matcha 12,-

Mochi, witte chocolade, basilicum, granny smith & wasabi 13,-

Solero, passievrucht, tomaat & karnemelk 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

Merlijn

Geitenkaas ontwikkeld door Guido de Snijder. De kaas heeft een witschimmelkorstje (net zoals bijvoorbeeld brie) waaronder de kaas licht gaat lopen
Gepasteuriseerde geitenmelk - Halen, België - Fris en romig

Rouelle Cendré

Zachte geitenkaas van kaasmakerij Le Pic gerijpt in as. De as zorgt voor bescherming van het kaasje en voor de vorming van natuurlijke schimmels die meegegeten worden
Rauwe geitenmelk - Tarn, Zuid-Frankrijk - Romig met een beetje pit aan de korst

Skeapsrond

Zachte schapenkaas van Willem en Laura Kuiper gemaakt op hun zorgboerderij De Dikhoeve. Het kaasje wordt gemaakt zoals de beroemde Camembert gemaakt wordt, maar dan dus van schapenmelk.
Gepasteuriseerde schapenmelk - Ransdorp, Amsterdam - Vol en romig

Brie de Melun

Échte boerenbrie vernoemd naar Melun, een stadje gebouwd aan de riviervlakte van de Seine. De kaas wordt gerijpt door familiebedrijf Suzerain in Parijs
Rauwe koemelk - Melun, Noord-Frankrijk - Pittig en peperig

Sangles

Halfharde kaas gemaakt door kaasmakerij Meester Affineurs van de melk van het Montbéliarde-ras. De kaas wordt gerijpt in jasje van sparrenschors, wat samen met de melkzuurbacteriën voor de unieke smaak zorgt
Gepasteuriseerde koemelk - Alpen, Oostenrijk - Bloemig en licht kruidig

l'Étivaz Alpage

Een aantal boeren waren het niet eens met de veranderende wetgeving rondom het maken van Gruyère, verhuisden en maakten de kaas 'zoals het hoort': in koperen ketels boven open vuur. Alleen de naam veranderde van Gruyère naar l'Étivaz
Rauwe koemelk - Vaud, West-Zwitserland - Kruidig en licht rokerig

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

Petit Fiancé

Geitenkaas met gewassen korst vernoemd naar Philippe: een kleine Fransman die zich, tijdens het ontwikkelen van het kaasje, verloofde met zijn Marie-Suzanne. Zij bedacht na het jawoord te hebben gegeven de naam

Rauwe geitenmelk - Ariège, Zuid-Frankrijk - Romig, met een klein zoetje

Livarot

Roodflorakaas gewassen met een mengsel van pekewater en annatto, wat voor de oranje kleur van de korst zorgt. Ook wel de kolonel genoemd omdat het kaasje omwikkeld wordt met drie strootjes, wat doet denken aan de 'drie strepen' van een kolonel

Rauwe koemelk - Pays d'Auge, Normandië - Aromatisch en notig

Soumaintrain

De grote zus van de Epoisses. De Soumaintrain wordt in tegenstelling tot de Epoisses niet gewassen met marc de Bourgogne, waardoor deze iets subtieler is. Wel loopt de Soumaintrain net zo lekker weg

Rauwe koemelk - Brion, Bourgogne - Krachtig en aromatisch

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

Blu di Capra

Blauwaderkaas gemaakt zoals de welbekende Gorgonzola, maar dan van geitenmelk. De kaas wordt, in tegenstelling tot vele Gorgonzola's, nog op ambachtelijke wijze gemaakt.

Gepasteuriseerde geitenmelk - Lombardije, Italië - Pittig met een licht 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 18,-

Verskillende 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

Warm

Croquetas met romesco saus, vanaf 5 stuks 8,75

Iberico - Wilde paddenstoel - Cabrales & noten

Cecina & Kweeper - Kabeljauw & rode peper

1,75 per extra croqueta

Empanadas 3,- per stuk

Handgemaakt, wisselende smaken met chimichurri

Holtkamp bitterballen, vanaf 6 stuks 9,-

1,50 per extra bitterbal

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