

## **Dinerkaart**

Vanaf 18:00

### **Wortelschieten**

Kyotowortel, feta, amandel & miso 15,50

Gamba, XO-saus, Nước chấm & wortel 17,50

### **Vis van Gilles**

Ceviche, maïs, yam, anchopeper & sambai 16,50

Makreel, biet, dille, icewine & maïs 17,50

Kabeljauw, roggebrood, manzanilla, spruiten & zuurkool 19,50

### **'T KaasKopje**

Coeur de boeuf, Fransje-kaas, spinazie & jalapeño 15,50

Paddenstoel, truffelpecorino, aardappel & ei 16,50

Pulpo, tomaat, basilicum & mozzarella 17,50

### **Meaty, Beaty, Big and Bouncy**

Steak tartaar, ketchup, gebrande tijm, katsuobushi & miso 16,50

Kalfswang, spitskool, oloroso & hazelnoot 17,50

Wilde eend, aardappel, bloedworst & appel 18,-

### **Toegift**

Peer, pure chocola, venkel & rozemarijn 13,-

Mochi, witte chocolade, basilicum, granny smith & wasabi 14,-

Solero, passievrucht, tomaat & karnemelk 13,-

### **Keuze van de chef**

**3-gangen 45,-**

**4-gangen 55,-**

**5-gangen 65,-**

**6-gangen 72,50**

*Kaas i.p.v. dessert + 6,-*

## **Borrelkaart**

### **Croquetas met romesco saus, vanaf 5 stuks 8,75**

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

### **Charcuterie 19,-**

Verschillende Spaanse en Italiaanse vleeswaren met brood

### **Iberico 60gr 21,50**

Met olijven, brood & tomaat

## **Kaasplateau**

### **Van De KaasKampanje**

Vanaf 3 kazen 15,- 4,50 per extra kaas

### **Grutte Grize**

Geitenkaas gerijpt in as van de hand van Doetie Trinks. Zij heeft een kudde van slechts 70 geiten van het Toggenburgerras en maakt alles zelf, tot het stremsel aan toe.

*Rauwe geitenmelk - Aldwalde, Friesland - Fris, tikje notig*

### **Mothais**

Geitenkaas gerijpt op kastanjeblad. Hierdoor houdt het kaasje zijn vocht goed vast en blijft deze mooi zacht.

*Rauwe geitenmelk - Poitou, West-Frankrijk - Fris en licht aards*

### **Päölke**

Witschimmelkaas van Christine Wipfler, gemaakt op boerderij Köning. Het kaasje is vernoemd naar het Liemerse woord voor weidepaaltje vanwege de vorm die het kaasje heeft.

*Rauwe koemelk - Zevenaar, Gelderland - Vol en romig*

### **Brillat Savarin**

Triple-crèmekaas van Fromagerie Hess. De kaas is ontwikkeld in de jaren '30 en vernoemd naar de culinair deskundige Brillat Savarin. Van hem is de geniale uitspraak: 'Kaas vult een goede maaltijd aan en vult na een slechte maaltijd'.

*Gepasteuriseerde koemelk - Beaune, Bourgogne - Zacht en romig*

### **Tomme des Brebis**

Halfharde schapenkaas ook wel Lou Nouste genoemd, gemaakt van de melk van schapen die grazen in een vallei van de Pyreneeën. Daar eten zij naast gras, ook veel verschillende bloemen en kruiden, wat voor een rijke melk zorgt.

*Rauwe schapenmelk - Lanne-en-Barétous, Pyreneeën - Kruidig en licht fris*

### **Mekkerstee Fenegiek**

Licht belegen geitenkaas van zorgboerderij De Mekkerstee. De kaas wordt verrijkt met fenegriek: een zaadje wat een nootachtige smaak afgeeft aan de kaas.

*Gepasteuriseerde geitenmelk - Ouddorp, Zuid-Holland - Romig en notig*

### **Cironé**

Zwitserse bergkaas die in drie verschillende stadia in grotten wordt gerijpt: in de eerste grot begint de rijping, waarbij de kaas wordt ingesmeerd met olie, vervolgens wordt de kaas 'droog' gerijpt waardoor de smaak zich ontwikkelt en in het laatste stadium nog af en toe in olie.

*Rauwe koemelk - Emmental, Zwitserland - Notig, met tonen van karamel*

### **Parmigiano Reggiano Vacche Rosse**

Parmezaanse kaas gemaakt van de melk van koeien van het Vacche Rosse ras. Dit is het ras dat van origine gebruikt werd voor de productie van Parmezaanse kaas en geeft een vollere melk wat ervoor zorgt dat er een zoetje in de kaas komt.

*Rauwe koemelk - Emilia-Romagna, Noord-Italië - Pittig met een zoetje*

### **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 - Aromatisch, met frisse tonen*

### **Herve**

Roodflorakaas van kaasmakerij Le Vieux Moulin. Het kaasje staat bekend om zijn specifieke vorm: een klein blokje en wordt in België traditioneel met appelstroop gegeten.

*Rauwe koemelk - Herve, België - Krachtig en aromatisch*

### **Grevenbroecker**

Blauwaderkaas gemaakt door kaasmakerij Catharinadal. De kaas wordt op een unieke manier gemaakt: er worden stukjes wrongel nauwkeurig op elkaar gestapeld totdat de kaas zijn uiteindelijke vorm heeft bereikt. Tussen de stukjes wrongel ontwikkelt zich vervolgens de blauwschimmel.

*Rauwe koemelk - Achel, België - Licht pittig en kruidig*

### **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 €34,50**

Verrassingsmenu van de chef

### **3-Gangen Lunch €41,50**

Verrassingsmenu van de chef

### **4-Gangen Lunch €49,50**

Verrassingsmenu van de chef

*Kaas i.p.v. dessert + €6,-*

## ***Broodjes***

*Op brood van bakkerij MAMA*

### **Aubergine €10.5**

Met rode ui & labneh

### **Parma Ham €11.5**

Met gedroogde tomaat, gremolata & olijf

### **Gerookte Kalfsmuis €12.5**

Met XO-saus, kimchi & cashew

### **Gestoomde Makreelsalade €12.5**

Met Curry-Mayonnaise

### **Fontina & Caciocavallo €11.5**

Met oude balsamico & caponata

## **Gebak €6,00**

Verskillende, wisselende gebakjes van bakkerij MAMA

## **Borrelkaart**

### **Koud**

**Jamon Iberico 60gr 21,50**  
Met olijven, brood en spaanse pepers

**Charcuterie 19,-**  
Verschillende vleeswaren met brood & cornichons

**Conservas 12,-**  
Van Espinaler, sardientjes of mosselen.  
Met brood en olijven

**Boquerones 13,-**  
Ingelegde ansjovis met truffelchips & Pedro Ximénez stroop.

**Brood met dip 7,-**  
Met alioli van druivenmost, hummus & olijfolie

**Gemengde olijven 6,-**  
Gemarineerd

### **Warm**

**Croquetas met romesco saus, vanaf 5 stuks 8,75**  
Iberico - Wilde paddenstoel - Cabrales  
Cecina & Kweeper - Kabeljauw & rode peper  
*1,75 per extra croqueta*

**Empanadas 3,50 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 10,50**  
Met hoisin & sesam

**Patatas Bravas 7,50**  
Met salsa brava & alioli