

Dinerkaart

Vanaf 18:00

Don't be shellfish

Pulpo, kweepeer, paprika, inktvisinkt & arbololie 17,50

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

Vis van Gilles

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

Zwaardvis, komkommer, ponzu & wasabi 18,50

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

Milk Inc.

Pompoen, tom kha, geitenyoghurt & Thaise basilicum 15,50

Paddenstoel, truffelpecorino, aardappel & ei 16,50

Kyotowortel, feta, amandel & miso 15,50

Meaty, Beaty, Big and Bouncy

Steak tartaar, merg, jalapeño, iberico & migas 16,50

Boerderij Hoen, paddenstoel, kastanje & knol 17,50

Asperge flamande, Haarlemse beenham, ei & krieltjes 18,-

Toegift

Peer, pure chocola, venkel & rozemarijn 13,-

Sweet chili kimchi, mango, kokos & amandel 14,-

Solero, passievrucht, tomaat & karnemelk 13,-

Bonbons 2,25/stuk

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 brood en olie

Kaasplateau

Van De KaasKampanje

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

Merlijn

Zachte geitenkaas ontwikkeld door Guido de Snijder van kaasmakerij Karditsel. De kaas heeft een witschimmelkorst zoals we die kennen bij een brie.

Gepasteuriseerde geitenmelk - Halen, België - Fris en grassig

Chèvre Lorenthym

Geitenkaasje met zijn opvallende ovale vorm. Het kaasje wordt op smaak gebracht met tijmolie en vervolgen gerijpt onder takjes gedroogde tijm.

Rauwe geitenmelk - Haute-Garonne, Frankrijk - Fris en kruidig

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

Camembert Saint Loup

Échte boerencamembert van kaasmakerij Saint Loup. Daar wordt de kaas gemaakt van rauwe melk van eigen koeien en wordt de kaas nog écht ambachtelijk met de hand geschept.

Rauwe koemelk - Saint-Loup-de-Fribois, Normandië - Vol en boers

Alpenbloemetjeskaas

Halfharde bergkaas van kaasmakerij Zurwies, waar zij de melk verzamelen van verschillende herders in de Alpen. De kaas wordt ingelegd met gedroogde bloemen uit diezelfde Alpen.

Rauwe koemelk - Allgäu, Duitsland - Bloemig en kruidig

Queso Ajo Negro

Spaanse schapenkaas van kaasmakerij Lácteos Zamora in de stijl van Manchego. De kaas wordt verrijkt met zwarte knoflook en vervolgens één jaar gerijpt.

Rauwe schapenmelk - Zamora, Castilla y León - Licht pittig en aardig

Rouvenet Oud

Geitenkaas gemaakt volgens 125 jaar oud recept, overgedragen van generatie op generatie.

De kaas is ruim één jaar gerijpt door familiebedrijf Remijn.

Gepasteuriseerde geitenmelk - Rouveen, Overijssel - Pittig met een zoetje

Comté Alpage

Franse bergkaas van kaasmakerij Rivoire Jacquemin, dé producent van Comté. De kaas wordt gemaakt van de melk van koeien die hoog in de Alpen grazen en vervolgens 22 maanden gerijpt.

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

Carré de Corse

Schapenkaas met gewassen korst. De kaas dankt zijn bekendheid uit de Asterix en Obelix strips, waarbij een boot vol met deze kaas ontploft doordat de dampen met een fakkel in aanraking komen.

Rauwe schapenmelk - Furiani, Corsica - Notig en aromatisch

Bleu de Miel

Blauwaderkaas gedrenkt in mede (dit is honingwijn) als mooie tegenhanger van de pittige blauwschimmel. De kaas wordt omringd door honingwas, hierdoor blijft deze mooi smeug

Gepasteuriseerde koemelk - Auvergne, Frankrijk - Licht pittig met een zoetje

Roquefort Carles

Blauwaderkaas van kaasmakerij Carles. Zij maken nog hun eigen blauwschimmelcultuur van gedroogd roggestro en laten deze Roquefort rijpen in een speciaal gedeelte van de grot.

Rauwe schapenmelk - Roquefort-sur-Soulzon, Frankrijk - Pittig en ziltig

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

Zoetheid

Gebak van bakkerij MAMA €6,00

Bonbon /stuk €2,25

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