

## **Dinerkaart**

Vanaf 18:00

### **Keuze van de chefs**

**3-gangen 46,-**

**4-gangen 57,-**

**5-gangen 68,-**

**6-gangen 79,-**

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

### **Cold Turkey**

Kyotowortel, feta, amandel & miso 15,50

Zwaardvis, komkommer, ponzu & wasabi 18,50

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

### **Hot Fun in the Summertime**

Paddenstoel, truffelpecorino, aardappel & ei 16,50

Bonito, marmitako, doperwt & zeesla 19,50

Boerderij hoen, fajita, avocado, maïs & ananas 17,50

### **After the Gold Rush**

Rabarber, roze peper, yoghurt & haver 13,-

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

Bonbons 2,25/stuk

## **Borrelkaart**

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

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

### **Charcuterie 19,-**

Verskillende 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 Lácteas Zamoro 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 aards*

### **Rouvenor 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 €35,-**  
Verrassingsmenu van de chefs

**3-Gangen Lunch €45,-**  
Verrassingsmenu van de chefs

**4-Gangen Lunch €55,-**  
Verrassingsmenu van de chefs

**5-gangen Lunch €65,-**  
Verrassingsmenu van de chefs

*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

### **Zoetigheid**

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