

## **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 3 stuks 5,50**

Wisselende vlees, vis & vegetarisch  
*per extra croqueta 1,75*

### **Charcuterie 12,-**

Met cornichons en brood

### **Artisjok 12,-**

Migas

## **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 vervolgens 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 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*

### **Rouvener 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**

Schapekaas 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 schapekaas - Furiani, Corsica - Notig en aromatisch*

### **Sancarlone allo Zafferano**

Blauwaderkaas van kaasmakerij Guffanti die de kaas verrijkt met saffraan wat voor het specifieke karakter van de kaas zorgt.

*Gepasteuriseerde koemelk - Arona, Piëmonte - Romig en licht pittig*

### **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 schapekaas - 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,-*

**Okonomiyaki 14,50**  
Bonitovlokken, okonomiyakisaus, sesam & nori  
Met krab + 4,50

**Runder Hot Dog 16,50**  
Jalapeño & fajitasaus

**Broodje Venkelsalami 15,50**  
Met mozzarella

**Broodje Aubergine 14,50**  
Met miso & komkommerpickle

**Broodje Remeker Ryp 14,50**  
Met pittige chutney

**Zoetigheid**  
Gebak van bakkerij MAMA €6,00  
Bonbon /stuk €2,25

## **Borrelkaart**

### **Koud**

**Charcuterie 12,-**  
Met brood & cornichons

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

**Brood met dip 7,-**  
Aioli & paprikadip

**Rillettes Eend 12,50**  
Toast, chutney & cornichons

**Artisjok 12,-**  
Migas

### **Warm**

**Croquetas met romesco saus, vanaf 3 stuks 5,50**  
Wisselende vlees, vis & vega  
*1,75 per extra croqueta*

**St. Marcellin 14,-**  
Brood en chutney

**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**  
Het hoisin & sesam

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