

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,-

Stone Cold Crazy

Kyotowortel, feta, amandel & miso 15,50

Zwaardvis, komkommer, ponzu & wasabi 18,50

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

Some Like It Hot

Tostada, bonen, tomaat, avocado & jalapeño 15,50

Vis van Gilles, manzanilla, saffraan & citroen 19,50

Kalfstong, kimchi, nashipeer & lotuswortel 17,50

Death of a Party

Rabarber, roze peper, yoghurt & haver 13,-

Sevilla sinaasappel, aardbei, vermouthe & Campari 13,-

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,-

Met 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 schapenmelk - 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 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,-

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