

Dinerkaart

Vanaf 18:00

Keuze van de chefs

3-gangen 49,-

4-gangen 59,-

5-gangen 69,-

6-gangen 79,-

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

She Shook Me Cold

Biet, appel, braam & tijm 15,50

Gamba, chermoula, appel & boerenkool 16,50

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

White Light, White Heat

Kastanje, mandarijn, pompoen, pistache & cranberry 15,50

Vis van Gilles, wortel, gember & boekweit 19,50

Zwezerik, Epoisses, zoete aardappel & appelstroop 17,50

The End

Vijg, port & Mont d'Or 13,-

Appel, timutpeper, hibiscus, peer & kaneel 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

Pouligny St. Pierre

Geitenkaas in de typische vorm van een piramide, gemaakt van de melk van geiten van het Saanenras. Op de korst van de kaas ontstaan grijze schimmels die meegegeten worden
Rauwe geitenmelk - Loire, Frankrijk - Notig, met een mooi zuurtje

Monte Enebro

Spaanse geitenkaas ontwikkeld in 2003 door Rafael Baez. De kaas wordt gerijpt in een mengsel van as en poeder van blauwschimmel
Gepasteuriseerde geitenmelk - Avila, Spanje - Fris van binnen, pittig aan de korst

Le Barisien

Witschimmel gemaakt door kaasmakerij Dongé, die vooral bekend is van hun Brie de Meaux. Aan de kaas wordt extra room toegevoegd, waardoor deze ook wel triple-crèmekaas wordt genoemd
Rauwe koemelk - Meuse, Frankrijk - Romig en paddenstoelachtig

Fransje

Witschimmelkaas van de hand van Mathilde. Zij maakt dit kaasje in de stijl van de iets stevigere Franse geitenkazen, maar dan van de melk van blaarkopkoeien.
Gepasteuriseerde koemelk - Kockengen, Utrecht - Notig en fris

Noordzeekaas

Één jaar oude, Deense kaas gerijpt in een pakhuis waarbij ze de zilte zeelucht langs de kazen blazen terwijl deze liggen te rijpen
Gepasteuriseerde koemelk - Bovbjerg, Denemarken - Ziltig, met een zoetje

Eylander

Twee jaar oude kaas gemaakt op zorgboerderij De Mèkkerstee. In de kaas zijn prachtige, grote eiwitkristallen ontstaan, die voor de extra pit zorgen

Gepasteuriseerde koemelk - Ouddorp, Zuid-Holland - Pittig en hartig

Kobunder

Harde geitenkaas van Martin Schyns. De kaas wordt ingewreven met gekarameliseerde appelstroop en vervolgens te rijpen gelegd in een oude turfschuur

Gepasteuriseerde geitenmelk - Veenhuizen, Drenthe - Fruitig, met een zoetje

Gruyère Alpage

Één van de ultieme bergkazen! Twee jaar oud, gemaakt van melk van koeien die hoog in de Alpen grazen. Daar eten ze kruiden en bloemetjes wat voor de rijke melk zorgt

Rauwe koemelk - Fribourg, Zwitserland - Kruidig, met pit

Langres

Roodflorakaas met zijn typische 'fontaine' (kuiltje), wat vroeger is ontstaan omdat het kaasje verstopt werd om de belasting te ontduiken. De korst ontstaat door het wassen met een mengsel van pekewater en annato

Rauwe koemelk - Champagne, Frankrijk - Aromatisch en ziltig

Tegeleir

Roodflorakaas van Peter Boonen van kaasmakerij Catharinadal. Daar wassen ze de kaas in bier van de brouwerij uit hetzelfde dorp: De Achelse Kluis

Rauwe koemelk - Achel, België - Aromatisch en gistig

Blu di Capra

Zacht blauwaderkaas gemaakt zoals de beroemde Gorgonzola Dolce gemaakt wordt: extra vocht wordt in de kaas gelaten, waardoor deze heel smeug en zacht blijft

Gepasteuriseerde geitenmelk - Novara, Italië - Romig, met een zoetje

Espresso Blu

Blauwaderkaas van kaasmakerij Guffanti. Zij leggen de kaas in gemalen espressobonen om deze vervolgens minimaal drie maanden in grotten te laten rijpen

Gepasteuriseerde koemelk - Arona, Italië - Pittig met een hint van koffie

Lunchkaart

Tot 15:30

2-Gangen Lunch 37,-
Verrassingsmenu van de chefs

3-Gangen Lunch 47,-
Verrassingsmenu van de chefs

4-Gangen Lunch 57,-
Verrassingsmenu van de chefs

5-Gangen Lunch 67,-
Verrassingsmenu van de chefs

6-Gangen Lunch 77,-
Verrassingsmenu van de chefs

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

Broodjes van de chefs 13,50
Drie verschillende creaties op brood van Bakkerij Mama
Altijd een vegetarische optie!

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,-
(smeltkaasje uit de oven)
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
Met hoisin & sesam

Patatas Bravas 7,50
Met salsa brava & alioli

Kaasplateau

Van De KaasKampanje

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

Poulligny St. Pierre

Geitenkaas in de typische vorm van een piramide, gemaakt van de melk van geiten van het Saanenras. Op de korst van de kaas ontstaan grijze schimmels die meegegeten worden
Rauwe geitenmelk - Loire, Frankrijk - Notig, met een mooi zuurtje

Monte Enebro

Spaanse geitenkaas ontwikkeld in 2003 door Rafael Baez. De kaas wordt gerijpt in een mengsel van as en poeder van blauwschimmel
Gepasteuriseerde geitenmelk - Avila, Spanje - Fris van binnen, pittig aan de korst

Le Barisien

Witschimmel gemaakt door kaasmakerij Dongé, die vooral bekend is van hun Brie de Meaux. Aan de kaas wordt extra room toegevoegd, waardoor deze ook wel triple-crème kaas wordt genoemd
Rauwe koemelk - Meuse, Frankrijk - Romig en paddenstoelachtig

Fransje

Witschimmelkaas van de hand van Mathilde. Zij maakt dit kaasje in de stijl van de iets stevigere Franse geitenkazen, maar dan van de melk van blaarkopkoeien.
Gepasteuriseerde koemelk - Kockengen, Utrecht - Notig en fris

Noordzeekaas

Één jaar oude, Deense kaas gerijpt in een pakhuis waarbij ze de zilte zeelucht langs de kazen blazen terwijl deze liggen te rijpen
Gepasteuriseerde koemelk - Bovbjerg, Denemarken - Ziltig, met een zoetje

Eylander

Twee jaar oude kaas gemaakt op zorgboerderij De Mèkkerstee. In de kaas zijn prachtige, grote eiwitkristallen ontstaan, die voor de extra pit zorgen
Gepasteuriseerde koemelk - Ouddorp, Zuid-Holland - Pittig en hartig

Kobunder

Harde geitenkaas van Martin Schyns. De kaas wordt ingewreven met gekarameliseerde appelstroop en vervolgens te rijpen gelegd in een oude turfschuur
Gepasteuriseerde geitenmelk - Veenhuizen, Drenthe - Fruitig, met een zoetje

Gruyère Alpage

Één van de ultieme bergkazen! Twee jaar oud, gemaakt van melk van koeien die hoog in de Alpen grazen. Daar eten ze kruiden en bloemetjes wat voor de rijke melk zorgt
Rauwe koemelk - Fribourg, Zwitserland - Kruidig, met pit

Langres

Roodflorakaas met zijn typische 'fontaine' (kuiltje), wat vroeger is ontstaan omdat het kaasje verstopt werd om de belasting te ontduiken. De korst ontstaat door het wassen met een mengsel van pekewater en annato
Rauwe koemelk - Champagne, Frankrijk - Aromatisch en ziltig

Tegeleir

Roodflorakaas van Peter Boonen van kaasmakerij Catharinadal. Daar wassen ze de kaas in bier van de brouwerij uit hetzelfde dorp: De Achelse Kluis
Rauwe koemelk - Achel, België - Aromatisch en gistig

Blu di Capra

Zacht blauwaderkaas gemaakt zoals de beroemde Gorgonzola Dolce gemaakt wordt: extra vocht wordt in de kaas gelaten, waardoor deze heel smeug en zacht blijft
Gepasteuriseerde geitenmelk - Novara, Italië - Romig, met een zoetje

Espresso Blu

Blauwaderkaas van kaasmakerij Guffanti. Zij leggen de kaas in gemalen espressobonen om deze vervolgens minimaal drie maanden in grotten te laten rijpen
Gepasteuriseerde koemelk - Arona, Italië - Pittig met een hint van koffie