

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, vadouvan, geitenyoghurt & dashi 16,50

Steak tartaar, groene curry, sjalot & zuurdesem 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

Pruim, milky oolong, steranijs & sherry 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

Rouelle Cendré

Geitenkaas van kaasmakerij Le Pic, gerijpt in as. Het midden van de kaas wordt eruit gestoken om een andere geitenkaas te maken: de Bouchon de chèvre.

Rauwe geitenmelk - Poitou, Frankrijk - Grassig en fris

Chèvre a la Rose

Geitenkaas gerijpt in rozenblaadjes, gemaakt van de melk van een kudde van slechts 100 geitjes.

De rozenblaadjes zorgen voor een subtiele bloemige hint.

Rauwe geitenmelk - Provence, Frankrijk - Fris van binnen, bloemig aan de korst

La Tur

Dé specialiteit van kaasmakerij Alta Langa, die het kaasje maakt van een mix van koe- geiten- en schapenmelk. Een zogenoemde tre latti dus.

Gepasteuriseerde koe-, geiten- en schapenmelk - Piemonte, Italië - Romig en fris

Brie de Melun

Echte boerenbrie, geaffineerd door familiebedrijf Suzerain. Soms iets steviger, soms 'loopt' ie van de plank af. Maar altijd met lekker wat pit aan de korst.

Rauwe koemelk - Melun, Frankrijk - Peperig en licht pittig

Alpenbloemetjeskaas

Halfharde bergkaas gerijpt in gedroogde alpenbloemetjes uit de weides waar de koeien grazen.

De korst wordt meegegeten om het typische karakter van de kaas naar voren te brengen.

Gepasteuriseerde koemelk - Algau, Duitsland - Bloemig en aromatisch

Olde Remeker

Achttien maanden oude boerenkaas gemaakt van de melk van gehoornde Jerseykoeien. De kaas wordt ingewreven met ghee (boterolie), waardoor er een natuurkorst ontstaat.

Rauwe koemelk - Lunteren, Gelderland - Boterig en notig

Après Soleil

Zwitserse bergkaas van ruim één jaar oud, die gerijpt wordt in grotten waarbij het zonlicht naar binnen dringt en de kaas langzaam droogt.

Rauwe koemelk - Bern, Zwitserland - Notig en fruitig

El Esprimijo

Halfharde geitenkaas met gewassen korst. Gemaakt van de melk van geiten die veelal in droog gebied 'grazen', waar zij voornamelijk stevigere planten en kruiden eten.

Rauwe geitenmelk - Extremadura, Spanje - Aromatisch, pittig met een zoetje

Carré de Corse

Corsicaanse schapenkaas die beroemd is geworden in een strip van Asterix en Obelix, waarbij een boot vol met deze kaasjes ontploft door de dampen die ervan af komen.

Gepasteuriseerde schapenmelk - Corsica, Frankrijk - Notig en aromatisch

Herve

Het pronkstuk van Philip en Madeleine van kaasmakerij Vieux Moulin. De enige Herve die nog van rauwe koemelk wordt gemaakt.

Rauwe koemelk - Herve, België - Aromatisch en boterig

Nero Fumé

Italiaanse blauwaderkaas van kaasmakerij Moro. De kaas wordt eerst licht gerookt en vervolgens in Chinese Lapsang thee gelegd.

Gepasteuriseerde koemelk - Veneto, Italië - Licht rokerig, met een zoetje

Bleu de Regalis

Blauwe schapenkaas die gerijpt wordt in een korst van paraffine. Hierdoor wordt het vocht goed vastgehouden in de kaas, waardoor deze intens smeug blijft.

Gepasteuriseerde schapenmelk - Pyreneeën, Frankrijk - Pittig en romig

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

Rouelle Cendré

Geitenkaas van kaasmakerij Le Pic, gerijpt in as. Het midden van de kaas wordt eruit gestoken om een andere geitenkaas te maken: de Bouchon de chèvre.

Rauwe geitenmelk - Poitou, Frankrijk - Grassig en fris

Chèvre a la Rose

Geitenkaas gerijpt in rozenblaadjes, gemaakt van de melk van een kudde van slechts 100 geitjes.

De rozenblaadjes zorgen voor een subtiele bloemige hint.

Rauwe geitenmelk - Provence, Frankrijk - Fris van binnen, bloemig aan de korst

La Tur

Dé specialiteit van kaasmakerij Alta Langa, die het kaasje maakt van een mix van koe- geiten- en schapenmelk. Een zogenoemde tre latti dus.

Gepasteuriseerde koe-, geiten- en schapenmelk - Piemonte, Italië - Romig en fris

Brie de Melun

Echte boerenbrie, geaffineerd door familiebedrijf Suzerain. Soms iets steviger, soms 'loopt' ie van de plank af. Maar altijd met lekker wat pit aan de korst.

Rauwe koemelk - Melun, Frankrijk - Peperig en licht pittig

Alpenbloemetjeskaas

Halfharde bergkaas gerijpt in gedroogde alpenbloemetjes uit de weides waar de koeien grazen.

De korst wordt meegegeten om het typische karakter van de kaas naar voren te brengen.

Gepasteuriseerde koemelk - Algau, Duitsland - Bloemig en aromatisch

Olde Remeker

Achttien maanden oude boerenkaas gemaakt van de melk van gehoornde Jerseykoeien. De kaas wordt ingewreven met ghee (boterolie), waardoor er een natuurkorst ontstaat.

Rauwe koemelk - Lunteren, Gelderland - Boterig en notig

Après Soleil

Zwitserse bergkaas van ruim één jaar oud, die gerijpt wordt in grotten waarbij het zonlicht naar binnen dringt en de kaas langzaam droogt.

Rauwe koemelk - Bern, Zwitserland - Notig en fruitig

El Esprimijo

Halfharde geitenkaas met gewassen korst. Gemaakt van de melk van geiten die veelal in droog gebied 'grazen', waar zij voornamelijk stevigere planten en kruiden eten.

Rauwe geitenmelk - Extremadura, Spanje - Aromatisch, pittig met een zoetje

Carré de Corse

Corsicaanse schapenkaas die beroemd is geworden in een strip van Asterix en Obelix, waarbij een boot vol met deze kaasjes ontploft door de dampen die ervan af komen.

Gepasteuriseerde schapenmelk - Corsica, Frankrijk - Notig en aromatisch

Herve

Het pronkstuk van Philip en Madeleine van kaasmakerij Vieux Moulin. De enige Herve die nog van rauwe koemelk wordt gemaakt.

Rauwe koemelk - Herve, België - Aromatisch en boterig

Nero Fumé

Italiaanse blauwaderkaas van kaasmakerij Moro. De kaas wordt eerst licht gerookt en vervolgens in Chinese Lapsang thee gelegd.

Gepasteuriseerde koemelk - Veneto, Italië - Licht rokerig, met een zoetje

Bleu de Regalis

Blauwe schapenkaas die gerijpt wordt in een korst van paraffine. Hierdoor wordt het vocht goed vastgehouden in de kaas, waardoor deze intens smeug blijft.

Gepasteuriseerde schapenmelk - Pyreneeën, Frankrijk - Pittig en romig