

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,-

Indian Summer

Bloemkool, mango, gele curry & cavolo nero 15,50

Gamba, vadouvan, geitenyoghurt & dashi 16,50

Steak tartaar, bulgogi, kimchi & nashipeer 16,50

Autumn Sweater

Paddenstoelen, aardappel, augurk & Belper Knolle 15,50

Vangst van Gilles, Black Tiger, Nahm-Jim & limoenblad 19,50

Kalf, portobello, citroen, pijnboompitten & ansjovis 17,50

C.R.E.A.M.

Aardbei, tomaat, basilicum & yoghurt 13,-

Banaan, chocolade, matcha & honing 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

Machedoux

Geitenkaasje gemaakt door Hanneke Kuppens op haar boerderij De Oude Streek, waar zij slechts dertig geitjes houdt. Het kaasje wordt gemaakt als een mini-camembertje.

Rauwe geitenmelk - Zevenhuizen, Groningen - Romig en fris

Monte Enebro

Geitenkaas van Rafael Báez en zijn dochter Paloma. De kaas wordt gerijpt in een korst van as vermengd met een poeder van blauwschimmelcultuur voor extra pit.

Gepasteuriseerde geitenmelk - Ávila, Spanje - Fris van binnen, pittig aan de korst

Fleur du Maquis

De Corsicaanse klassieker gemaakt van schapenmelk, gerijpt in onder andere gedroogde rozemarijn en oregano. Op de korst ontstaan tijdens de rijping mooie schimmels.

Gepasteuriseerde schapenmelk - Corsica, Frankrijk - Vol en kruidig

Delice de Pommard

Triple- crèmekaasje van Alain Hess. Het kaasje wordt ingelegd in mosterdzaad om een beetje bite te geven tegenover het romige van het zuivel.

Gepasteuriseerde koemelk - Bourgogne, Frankrijk - 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

Noordzeekaas

Deense specialiteit die een rijping ondergaat in een pakhuis waarbij er zeewind langs de kazen geblazen wordt voor een ziltige toon. Dit proces gaat één jaar lang door.

Gepasteuriseerde koemelk - Jutland, Denemarken - Ziltig met een zoetje

Salers

Boerenkaas, die gemaakt wordt volgens de 'cheddaring-methode', waarbij de lagen wrongel op elkaar gestapeld worden. Hierdoor ontstaat de aparte structuur en is er ruimte tussen de lagen waar zich de specifieke smaak ontwikkelt.

Rauwe koemelk - Auvergne, Frankrijk - Aards en bloemig

St. Nectaire

Boerenkaas die op roggestro gelegd wordt om vervolgens te rijpen in lokale grotten. Dit zorgt voor zijn prachtige grijs/bruine korst, die mee gegeten wordt om de ware smaak van de kaas te ervaren.

Rauwe koemelk - Auvergne, Frankrijk - Aards met licht zuren

Brebis a la Bière

Zachte schapenkaas met een korstje dat gewassen wordt in lokaal kastanjebier voor mooie nootachtige tonen die samensmelten met de smaak van de schapenkaas.

Gepasteuriseerde schapenmelk - Corsica, Frankrijk - Aromatisch en notig

Soumaintrain

Roodflorakaas van kaasmakerij Le Roux. Eigenlijk de grote zus van de bekendere Epoisses maar dan niet in marc de Bourgogne gewassen en dus minder intens.

Rauwe koemelk - Bourgogne, Frankrijk - Romig en aromatisch

Oudwijker Colosso

Blauwaderkaas van de hand van de kaasmakers van Oudwijker. Een kaasmakerij die zich laat inspireren door Italiaanse kazen, maar dan dus van Nederlandse bodem. In dit geval was de Gorgonzola Picante de inspiratiebron, maar dan gemaakt van buffelmelk.

Gepasteuriseerde buffelmelk - Oudwijk, Utrecht - Pittig met frisse tonen

Zafferano Blu

Blauwaderkaas van Guffanti, een Italiaanse kaasmakerij die altijd weer een leuke twist aan de kazen weet te geven. Deze kaas wordt verrijkt met saffraan, wat voor een mooi samenspel met de pit van de blauwe schimmels zorgt.

Gepasteuriseerde koemelk - Piëmonte, Italië - Pittig met een hint van saffraan

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!