

Dinerkaart

Vanaf 18:00

Keuze van de chefs

3-gangen 52,-

4-gangen 62,-

5-gangen 72,-

6-gangen 82,-

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

Cold Kentucky Rain

Rode kool, cassis, schapenkefir & walnootolie 15,50

Zeebaars, schorseneer, rammenas & yoghurt 16,50

Steak tartaar, bulgogi, kimchi & nashipeer 16,50

A Hazy Shade of Winter

Paddenstoelen, aardappel, augurk & Belper Knolle 15,50

No. 11, sockeye zalm, sushirijst, wasabi, rettich & Tomasu sojasaus 19,50

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

C.R.E.A.M.

Stoofpeer, calvados, crème fraîche & appel 13,-

Druif, vijg, meringue & ijswijn 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

Zachte geitenkaas gerijpt in as ontwikkeld door Jef en Claude Remond in de jaren '80. De kaas heeft een typische 'donutvorm', omdat uit het midden van de kaas een ander kaasje wordt gestoken, Bouchon genaamd.

Rauwe geitenmelk - Tarn, Zuid-Frankrijk - Romig en fris

Chèvre Romarin

Geitenkaas van kaasmakerij Caperan. De kaas wordt gerijpt tussen takjes rozemarijn, die op een subtiele manier hun smaak afgeven aan de korst van de kaas.

Rauwe geitenmelk - Haute-Garonne, Zuid-Frankrijk - Fris van binnen, kruidig aan de korst

7 Nani

Unieke Italiaanse creatie! Deze kaas wordt gerijpt in gesloten kistjes gevuld met porcini en truffel. De kaas krijgt daardoor slechts een hint van de paddenstoelen.

Gepasteuriseerde koemelk - Emilia Romagna, Italië - Zacht met een hint van paddenstoel

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

Chaource Fermier

Klassieke witschimmelkaas, die ook op grote schaal geproduceerd wordt. Deze Chaource wordt gemaakt zoals het eigenlijk hoort: van rauwe melk van eigen vee. Hierdoor heeft de kaas veel meer karakter dan zijn 'industriële' varianten.

Rauwe koemelk - Champagne, Frankrijk - Vol en licht aards

Boeren Oplegkaas

Anderhalf jaar oude boerenkaas van de familie van der Poel. De kaas wordt alleen maar gemaakt van zomermelk, als de koeien buiten vers gras eten en traditioneel bereid in houten vaten.

Rauwe koemelk - Rijpwetering, Zuid-Holland - Notig en umamitonen

Pecorino Noci

Een wat kleiner model Pecorino, waardoor de rijping iets vlotter verloopt. De kaas rijpt zes maanden lang in walnootbladeren voor een nootachtig zoetje.

Rauwe schapenmelk - Emilia-Romagna, Italië - Pittig met een zoetje

Fondis

Halfharde geitenkaas gemaakt in de stijl van de Franse Morbier: met een laagje as in het midden. Bij de Fondis wordt echter de as vermengd met gedroogde lavendel.

Rauwe geitenmelk - Lombardije, Italië - Licht bloemig en pittig

Langres Fermier

Roodflorakaas die vroeger gemaakt werd om belasting te ontduiken. Het kaasje werd daarom verstopt en de boeren kregen niet de kans om deze te keren. Zo ontstond het typische 'kuiltje' bovenin de kaas.

Rauwe koemelk - Champagne, Frankrijk - Fris van binnen, aromatisch aan de korst

Achels Blokje

Roodflorakaas van kaasmakerij Catharinadal, waar ze meer dan 200 verschillende kazen maken. Deze kaas wordt gewassen in lokaal bier: de Achelse Kluis.

Rauwe koemelk - Achel, België - Vol en aromatisch

Cashel Blue

Blauwaderkaas ontwikkeld door de familie Grubb. Zij hebben de kaas vernoemd naar één van de bekendste plekken van Ierland: het kasteel Rock of Cashel.

Gepasteuriseerde koemelk - Tipperary, Ierland - Zacht en licht pittig

Basajo

Blauwaderkaas van kaasmakerij Carpenedo, die bekendstaat om het 'dronken voeren' van hun kazen. In dit geval wordt de kaas gerijpt in witte Siciliaanse passito wijn.

Rauwe schapenmelk - Treviso, Italië - Pittig met een zoetje

Lunchkaart

Tot 15:30

2-Gangen Lunch 39,-
Verrassingsmenu van de chefs

3-Gangen Lunch 49,-
Verrassingsmenu van de chefs

4-Gangen Lunch 59,-
Verrassingsmenu van de chefs

5-Gangen Lunch 69,-
Verrassingsmenu van de chefs

6-Gangen Lunch 79,-
Verrassingsmenu van de chefs

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

Deplanu Tosti's 12,50
Op brood van Bakkerij Mama
Alle tosti's worden geserveerd met onze, huisgemaakte curry

Gerookte Raclette, zuurkool & beenham

Brie de Meaux, cranberrycompote & pijnboompitten

Merlijn geitenkaas, sobrasada & uienchutney

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

Zachte geitenkaas gerijpt in as ontwikkeld door Jef en Claude Remond in de jaren '80. De kaas heeft een typische 'donutvorm', omdat uit het midden van de kaas een ander kaasje wordt gestoken, Bouchon genaamd.

Rauwe geitenmelk - Tarn, Zuid-Frankrijk - Romig en fris

Chèvre Romarin

Geitenkaas van kaasmakerij Caperan. De kaas wordt gerijpt tussen takjes rozemarijn, die op een subtiele manier hun smaak afgeven aan de korst van de kaas.

Rauwe geitenmelk - Haute-Garonne, Zuid-Frankrijk - Fris van binnen, kruidig aan de korst

7 Nani

Unieke Italiaanse creatie! Deze kaas wordt gerijpt in gesloten kistjes gevuld met porcini en truffel. De kaas krijgt daardoor slechts een hint van de paddenstoelen.

Gepasteuriseerde koemelk - Emilia Romagna, Italië - Zacht met een hint van paddenstoel

Delice de Pommard

Triple- crèmekasje 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

Chaource Fermier

Klassieke witschimmelkaas, die ook op grote schaal geproduceerd wordt. Deze Chaource wordt gemaakt zoals het eigenlijk hoort: van rauwe melk van eigen vee. Hierdoor heeft de kaas veel meer karakter dan zijn 'industriële' varianten.

Rauwe koemelk - Champagne, Frankrijk - Vol en licht aards

Boeren Oplegkaas

Anderhalf jaar oude boerenkaas van de familie van der Poel. De kaas wordt alleen maar gemaakt van zomermelk, als de koeien buiten vers gras eten en traditioneel bereid in houten vaten.

Rauwe koemelk - Rijpwetering, Zuid-Holland - Notig en umamitonen

Pecorino Noci

Een wat kleiner model Pecorino, waardoor de rijping iets vlotter verloopt. De kaas rijpt zes maanden lang in walnootbladeren voor een nootachtig zoetje.

Rauwe schapenmelk - Emilia-Romagna, Italië - Pittig met een zoetje

Fondis

Halfharde geitenkaas gemaakt in de stijl van de Franse Morbier: met een laagje as in het midden. Bij de Fondis wordt echter de as vermengd met gedroogde lavendel.

Rauwe geitenmelk - Lombardije, Italië - Licht bloemig en pittig

Langres Fermier

Roodflorakaas die vroeger gemaakt werd om belasting te ontduiken. Het kaasje werd daarom verstopt en de boeren kregen niet de kans om deze te keren. Zo ontstond het typische 'kuiltje' bovenin de kaas.

Rauwe koemelk - Champagne, Frankrijk - Fris van binnen, aromatisch aan de korst

Achels Blokje

Roodflorakaas van kaasmakerij Catharinadal, waar ze meer dan 200 verschillende kazen maken.

Deze kaas wordt gewassen in lokaal bier: de Achelse Kluis.

Rauwe koemelk - Achel, België - Vol en aromatisch

Cashel Blue

Blauwaderkaas ontwikkeld door de familie Grubb. Zij hebben de kaas vernoemd naar één van de bekendste plekken van Ierland: het kasteel Rock of Cashel.

Gepasteuriseerde koemelk - Tipperary, Ierland - Zacht en licht pittig

Basajo

Blauwaderkaas van kaasmakerij Carpenedo, die bekendstaat om het 'dronken voeren' van hun kazen. In dit geval wordt de kaas gerijpt in witte Siciliaanse passito wijn.

Rauwe schapenmelk - Treviso, Italië - Pittig met een zoetje