

## **Dinerkaart**

Vanaf 17:30

### **Umami**

Aubergine met miso, mirin & mosterdscheuten 14,-  
Tiradito van kalfsentrecote, enoki, tsukemono & geroosterde noten 14,5  
Tomaat met basilicum & ijs van burrata 14,-

### **Vis van Gilles**

Witte druif, wasabi & ajo blanco 15,-  
XO-saus, kimchi & mierikswortel 16,-  
Maïs, Uiltje witbier & lardo 16,-

### **Hollandse Kaas**

Koolrabi, pistache, Heezer geitenkaas & crème crue 14,-  
Vinkelap met aardappel, aardappel, aardappel & Kleintje Köningkaas 16,-

### **Blauw en Geel**

Taco's met iberico pluma, avocado, rocoto peper, aji amarillo & pico de gallo 16,-  
Pulpo met groene olijf, sultana, cacao & chili 15,-  
Mosselen met prei, choronsaus & chicharrón 14,5

### **Toegift**

Kiwi, witte chocolade, jasmijnthee & sambuca 10,-  
Komkommer, bleekselderij, appel, gember & vanille 10,-  
Rabarber, yoghurt & basilicum 10,-

### **Keuze van de chef**

**3-gangen 39,5**

**4-gangen 47,-**

**5-gangen 55,-**

**6-gangen 62,5**

*Kaas i.p.v. dessert + 3,50*

### **Borrelkaart**

#### **Croquetas €9,00**

Iberico, zeeduivel&garnalen, spinazie&geitenkaas  
Zes Spaanse kroketjes

#### **Charcuterie €15,00**

Verschillende Spaanse en Italiaanse vleeswaren met brood

#### **Toscaanse Crostini €9,50**

Met kippenlever, 4 stuks

### **Kaasplateau**

#### **Van De KaasKampanje**

Vanaf 3 kazen €12,00, €3,50 per extra kaas

#### **Machemat**

Type brie, maar dan van geitenmelk. Gemaakt door Hanneke Kuppens op haar boerderij De Oude Streek van de melk van haar kudde van slechts 30 geitjes  
*Rauwe geitenmelk - Zevenhuizen, Groningen - Vol, romig en fris*

#### **Robiola di Roccaverano**

Robiola wordt vaak gemaakt van drie soorten melk, maar deze producent Stutz-Pfister maakt zijn Robiola van 100% eigen geitenmelk  
*Rauwe geitenmelk - Piëmonte, Italië - Vol en luchtig*

#### **La Tur**

Witschimmelkaas van kaasmakerij Alta Langa gemaakt van koe-, geiten- en schapenmelk van het vee van omliggende boerderijen  
*Gepasteuriseerde koe-, geiten- en schapenmelk - Piëmonte, Italië - Fris en fruitig*

#### **De Bolle van Zevenaar**

Witschimmelkaas gemaakt volgens de 'cheddaring' methode waarbij de wrongel losjes op elkaar gestapeld wordt. Hierdoor ontstaan er schimmels tussen de laagjes wat voor de pittige smaak zorgt  
*Rauwe koemelk - Zevenaar, Gelderland - Pittig, met melktonen*

#### **Tomme des Brebis**

Halfharde schapenkaas van kaasmakerij Lou Nouste, die de rauwe melk verzamelt van verschillende herders uit de valleien van de Pyreneeën  
*Rauwe schapenmelk - Béarn, Zuid-Frankrijk - Notig met een zuurtje*

#### **Zilte Duinen**

Specialiteit van Gerben en Jolanda Bakker van kaasboerderij De Zeekraal, die de kaas maken van hun eigen schapenmelk gecombineerd met koemelk van de buurman. Vier maanden gerijpt en ingesmeerd met olijfolie  
*Rauwe schapen- en koemelk - Oosterend, Terschelling - Ziltig en romig*

#### **Boeren Oplegkaas**

De enige echte van de familie van der Poel. Gemaakt in houten vaten van zomermelk,

als de koeien buiten grazen. Twee jaar rijpt, daardoor die mooie kristallen!  
*Rauwe koemelk - Rijpwetering, Kagerplassen - Pittig en ziltig*

### **Provolone Picante**

Gedroogde en één jaar gerijpte ‘mozzarella’ van biologische producent Querceta. Provolone is vooral bekend als kaas om mee te koken, maar door de lange rijping eet men deze juist los.

*Rauwe koemelk - Bari, Zuid-Italië - Ziltig en een tikje scherp*

### **St. Nectaire**

Één van de specialiteiten uit de Auvergne! De kaas wordt op roggestro in grotten te rijpen gelegd. Dit zorgt voor de specifieke grijze korst.

*Rauwe koemelk - Montaigut-le-Blanc, Auvergne - Aards met een zuurtje*

### **Munster Fermier**

Échte biologische, boerenmunster van Alda en Frédéric die op geheel traditionele wijze kaas maken van melk van eigen vee. Zij hebben de kaas omgedoopt tot Le P’tit Noble, De Kleine Edelman

*Rauwe koemelk - Saint-Étienne-lès-Remiremont, Vogezen - Vol aromatisch*

### **Gorgonzola Dolce**

De enige échte van kaasmakerij Cameri. Gorgonzola Dolce, zoals het hoort: romig, licht blauw en een heerlijk zoetje!

*Gepasteuriseerde koemelk - Cameri, Piëmonte - Vol en romig*

### **Colosso**

Blaauwe kaas van een relatief nieuwe kaasmaker: Oudwijker. Zij halen buffelmelk de boerderij van familie Vlemmix en toveren dit om in een typische blauwe kaas.

*Gepasteuriseerde buffelmelk - Oudwijk, Utrecht - Licht pittig en notig*

## **Lunchkaart**

Tot 15:30

### **2-Gangen Lunch €29,50**

Verrassingsmenu van de chef

### **3-Gangen Lunch €37,50**

Verrassingsmenu van de chef

### **4-Gangen Lunch €45,00**

Verrassingsmenu van de chef

*Kaas i.p.v. dessert + €3,50*

## ***Broodjes***

*Op brood van bakkerij MAMA*

### **Aubergine €9.5**

Met rode ui & labneh

### **Parma Ham €10.5**

Met gedroogde tomaat, gremolata & olijf

### **Gerookte Kalfsmuis €11.5**

Met XO-saus, kimchi & cashew

### **Gestoomde Makreelsalade €11.5**

Met Curry-Mayonnaise

### **Fontina & Caciocavallo €10.5**

Met oude balsamico & caponata

## **Gebak €6,00**

Verskillende, wisselende gebakjes van bakkerij MAMA