



# Smelt



## Entrée

Zuurdesem brood van "bakkerij Mama" met  
Franse gezouten boter - 5

Paté de Campagne met huisgemaakte uienmarmelade  
en Cornichons - 8

Ingelegde seizoensgroenten op drie manieren bereid - 4

Artisjok met huisgemaakte dressing - 9

Olives Luques; Fris knapperige olijven uit de Languedoc - 5

Charcuterie plank - 10

## Hoofdgerechten

Hollandse Fondue - 19

Franse Fondue - 22

Zwitserse Fondue - 24

Wisselfondue: Truffel - 23

Al onze fondues worden geserveerd met knapperige  
seizoensgroenten en zuurdesem brood van Bakkerij Mama

Confit de Canard met zuurkool & Roseval  
aardappelen - 21

## Desserts

Koffie / Thee met Madeleine van de  
Pompadour met Crème van Quaranta y Tres - 6.5

Coupe Colonel;  
Vodka met citroensorbet & spa rood - 8

Stoofpeer in balsamico, port  
& rozemarijn met verse Crème Cru - 9



## Kaasfondue Extraordinaire

Café De Doffer x De Kaaskamer van Amsterdam



# Smelt



## Witte Wijn

Celeste, Verdejo, Spanje - 5 / 24

Baron Phillipe Rotschild Les Cepage, Sauvignon Blanc,  
Frankrijk - 6 / 29

Guigal Cote de Rhone Blanc, Viognier, Frankrijk - 34

Tenuta Luisa, Pinot Grigio, Italië - 35

Trimbach, Riesling, Frankrijk - 40

## Rode Wijn

Diepe Gronde Winemaster Selection, Shiraz, Pinotage,  
Zuid-Afrika - 5 / 24

Joseph Drouhin Givry, Pinot Noir, Frankrijk - 39

Mouton Cadet Reserva Saint-Emilion, Merlot, Cabernet  
Sauvignon, Frankrijk - 42

-

Dessert wijn; Drostdy Hof Adelpracht, Chenin Blanc 4.5 / 23

Rosé; Monteclain, Grenache, Frankrijk - 4.5 / 23

Cider; Biologische cider uit Normandië - 18 (0.7L)

## Overig

Biologische appelsap met brandnetel van "Thijs" - 3.5

Bocca Blend Koffie & Thee;

Espresso - 2.9  
Americano - 2.9  
Cappuccino - 3.3

Groene Thee - 2.9



**Kaasfondue Extraordinaire**

Café De Doffer x De Kaaskamer van Amsterdam