

# SMELT

kaasfondue extraordinaire

## LUNCH

12:00 - 16:00

### FONDUE TOSTI'S

geserveerd op wit zuurdesem brood van Bakkerij Mama

**zwitsers** - gruyère alpage, vacherin fribourgeois, appenzeller noir 8.5

**hollands** - petit doruvel, tynjetaler, bunker blosse 6.5

**frans** - abondance, comté, emmentaler français, bleu des causses 7

**truffel** - raclette à la truffe, doruvel truffel, boeren gatenkaas 7

(+ bekroonde beenham of huisgemaakte kimchi 1

huisgemaakte tomatenketchup of tomatenchutney 0.7)

### SPECIALITEITEN

tuna (s)melt – tonijn, red leicester cheddar, cornichons 7

tosti brie met nduja – brie de Melun met pikante Italiaanse worst 7

focaccia van Bakkerij Mama met verse stracciatella di bufala 6

### OM TE DELEN

charcuterie plateau 13

kaasplateau 13.5

olijven 6

# SMELT

## kaasfondue extraordinaire

### ENTRÉE

vanaf 17:30

gerookte botervis op ingelegde venkel en rode ui	9.5
pomme caviar van de Steurhoeve met crème crue	11.5
little gems met caponata - stracciatella, sinaassappel - asperge, dille-citroen	8
oeuf mayonnaise à la truffe	5
focaccia van Bakkerij Mama met artisjoktapenade	6
charcuterie plateau	13
olijven	6

### KAASFONDUE

*geserveerd met verse seizoensgroenten en brood van Bakkerij Mama*

<b>zwitserse</b> - gruyère alpage, vacherin fribourgeois, appenzeller noir	24
<b>hollandse</b> - petit doruvel, tynjetaler, bunker blosse	20
<b>franse</b> - abondance, comté, emmentaler français, bleu des causses	22
<b>truffel</b> - raclette à la truffe, doruvel truffel, boeren gatenkaas	21
<b>funky falcon bierfondue</b> - montfoortse, gatenkaas, oud belegen beemster	20

### PLAT PRINCIPAL

ravioli gevuld met ricotta en doperwt, in boter van citroen en munt	18
salade van gegrilde watermeloen, Skeapswit uit Ransdorp en pistache	15

### DESSERTS

verse aardbeien met sabayon van amaretto	9
hemelse modder met gekarameliseerde pecannoten	8
dolci baci (zoet amandelkoekje) met koffie / thee	6
kaasplateau uit De Kaaskamer van Amsterdam	13.5

# SMELT

## kaasfondue extraordinaire

### WHITE

celeste, verdejo, Spain	5 / 25
baron phillipe rotschild les cepage, sauvignon blanc, France	6 / 29
tenuta luisa, pinot grigio, Italy	35
lune à boire blanc, elzas, France	40
trimbach, riesling, France	41
schlumberger grüner veltliner, Austria (sparkling)	7.5 / 36

### vin naturel

domaine la provenquière, vin orange, France	7.5 / 36
weingut gold, kerner nature, Germany	46
integrale, petnat bianco, Italy (sparkling)	33
weingut gold, pink gold petnat, Germany (sparkling rosé)	38

### RED

diepe gronde - winemaster selection, shiraz / pinotage, South Africa	5 / 25
frescobaldi pater, sangiovese, Italy	6 / 29
joseph drouhin gevrey-chambertin, pinot noir, France	41
mouton cadet reserva saint-emilion, merlot / cabernet / sauvignon, France	42

### vin naturel

dalamara - ayehoros, xinomavro / merlot, Greece	36
---	----

### OTHERS

organic cider, normandy, France (0.7L)	22
rose, monteclain, grenache, France	4.50 / 24

passionfruit, red peper	3.8	espresso	3
lime & ginger	3.8	americano	3
grapefruit, pineapple, blood orange	3.8	cappuccino	3.3
berries & elderflower	3.8	green tea	3