

SMELT

Kaasfondue extraordinaire

Kaasfondue

Alle fondues worden geserveerd met knapperig desembrood & verse seizoensgroente

Hollands

Petit doruvel, tynjetaler, bunker blossom
Vol & aromatisch

22

Zwitsers

L'etivaz alpage, vacherin fribourgeois, appenzeller noir
Kruidig & krachtig

26

Truffel

Raclette á la truffle, doruvel truffel, boeren gatenkaas
Aards & romig

23

Frans

Abondance, comté alpage, emmentaler français, roquefort
Notig & scherp

24

Bier

Petit doruvel, boeren gatenkaas, oud belegen Beemster
Fruutig & fris

22

Confit de Canard

Geconfijte eend met zuurkool en roseval aardappelen

22

Desserts

Huisgemaakte boerencake

Met sabayon van amaretto en crumble van pistache

9

Hemelse modder

Met noten in karamel en geschaafde amandel

9

Stoofpeer

Met crème cru en gekaramelliseerde pecannoten

9

Sgroppino

Citroensorbet met prosecco en vodka

9

Paté d'Amsterdam

Grove paté met peper en jeneverbes, uienmarmelade en croustinis

10

Oeuf mayonaise

Gekookt eitje met huisgemaakte truffelmayonaise

5

Artisjokhart

Met parmigiano reggiano en geroosterde amandelen

9

Charcuterie plateau

Vier soorten gedroogd vlees met cornichons

15

Little gem salade

Fris-knapperige salade met huisgemaakte croutons en dressing

5

Gerookte haring

Met ingelegde bieten en rode ui

9

Olijven van de Kaaskamer

Mix van olijven

6

VECHTEN OM DE NON

Eitje gevonden op tafel?

Dat laatste krokant-geworden-restje-kaasfondue die aan de warme caquelon (fonduepan) vastkoekt, noemen ze in de Zwitserland 'la religieuse', oftewel 'de non'. Volgens de traditie tikken ze een eitje stuk in de pan om de kaas beter los te krijgen van de pan. Dit kazige roereitje is de 'grande finale' van de avond. Wie neemt dat laatste goddelijke hapje?

SMELT

Kaasfondue extraordinaire

White wine

Sauvignon blanc - baron philipe rotschild les cépages, France	5 / 25
Verdejo - celeste, Spain	6 / 29
Pinot grigio - tenuta Luisa, Italy	34
Blend - lune à boire blanc, Elzas, France	40
Riesling - neiss, Bockenheim Germany	8 / 41
Grüner veltliner - schlumberger, Austria (sparkling)	7.5 / 36

Vin naturel - white wine

Pinot gris / Viognier (orange wine) - domaine la provenquière, France	7.5 / 36
Frizzante (petnat bianco) - integrale, Italy (sparkling)	33
Kerner - weingut gold, Germany	46

Red wine

Tempranillo - torres mas rabel, Spain	5 / 25
Sangiovese - frescobaldi pater, Italy	6 / 29
Pinot noir - givré, Bourgogne, France	39
Merlot / Cabernet Sauvignon - Saint-emilion réservé, France	42

Vin naturel - red wine

Merlot / xinomavro - alamara ayehoros, Greece	36
---	----

Others

Cider (biologisch) - Normandy, France (0.7L)	22
Rose grenache - monteclain, France	25

Beers

Two Chefs Brewery

Weizen	5.6
Pale ale	5.6
I.P.A.	5.6

Others

Heineken	3.7 / 7.2
Heineken 0.0	3.9
Schnapps	4

Warm

Coffee

Espresso	3
Americano	3.1
Cappuchino	3.4

Tea

Earl grey	3
Lemon/ginger	3
Fresh mint / ginger	3.3

Sodas

Amsterdam soda factory

Berries & elderflower	4.1
Lime & ginger	4.1
Passion & red pepper	4.1

Others

Coca cola	3.2
Coca cola zero	3.2
Apple Juice	3.2
El Tony Mate	4.1