

# SMELT

## Kaasfondue extraordinaire

---

<b>Burrata</b> Met ingelegde courgette, gekaramelliseerde pompoenpitten & vadouvan olie	11	<b>Sardines</b> Met zuurdesem brood & beurre noisette	9
<b>Oeuf mayonaise</b> Gekookte eitjes met basilicummayonaise	7	<b>Brood</b> Met ailoi en olie van geroosterde prei	7
<b>Artisjokharten</b> Met parmigiano reggiano en geroosterde amandelen	9	<b>Paté d'Amsterdam</b> Grove paté met cornichons en huisgemaakte uiencompote	9
<b>Gerookte prei</b> Met mosterd vinaigrette en marcona noten	9	<b>Olijven</b> Mix van olijven uit De Kaaskamer	6
		<b>Charcuterieplank</b> Met vier soorten dun gesneden vlees	15

---

## Kaasfondue

*Alle fondues worden geserveerd met knapperig desembrood & verse seizoensgroente*

<b>Hollands</b> Petit doruvel, tynjetaler, bunker blossom <i>Vol &amp; aromatisch // Wijntip: Riesling</i>	22
<b>Zwitsers</b> <i>L'etivaz alpage, vacherin fribourgeois, appenzeller noir</i> <i>Kruidig &amp; krachtig // Wijntip: Grüner Veltliner</i>	26
<b>Truffel</b> Raclette à la truffle, doruvel truffel, boeren gatenkaas <i>Aards &amp; romig // Wijntip: Spätburgunder</i>	24
<b>Frans</b> Abondance, comté alpage, emmentaler français, roquefort <i>Notig &amp; scherp // Wijntip: Riesling</i>	25
<b>Bier</b> Petit doruvel, boeren gatenkaas, oud belegen Beemster <i>Fruitig &amp; fris // Biertip: Funky Falcon (Pale Ale)</i>	23
<b>Confit de Canard</b> Geconfijte eend op gestampte zoete aardappel, veldsla, ricotta en gefrituurde kappertjes	24

# SMELT

Kaasfondue extraordinaire

---

<b>Burrata</b>	11	<b>Sardines</b>	9
With pickled zucchini, caramelised pumpkin seeds & vadouvan oil		With Sourdough bread & beurre noisette	
<b>Oeuf mayonaise</b>	7	<b>Sourdough bread</b>	7
Boiled eggs with homemade basil mayonnaise		With aiolie and homemade leek oil	
<b>Artichoke Hearts</b>	9	<b>Paté d'Amsterdam</b>	9
With parmigiano reggiano and roasted almonds		Paté with cornichons and homemade onion compote	
<b>Smoked leek</b>	9	<b>Olives</b>	6
With a mustard vinaigrette en marcona nuts		Mix of olives from "De Kaaskamer"	
		<b>Charcuterie platter</b>	15
		Four sorts of thinly sliced meat	

---

## Cheese fondue

*All fondues are served with crunchy sourdough bread & fresh seasonal vegetables*

### Dutch

Petit doruvel, tynjetaler, bunker blosse  
*Full & aromatic // Wine tip: Riesling*

22

### Swiss

L'etivaz alpage, vacherin fribourgeois, appenzeller noir  
*Herby & powerful // Wine tip: Grüner Veltliner*

26

### Truffle

Raclette á la truffle, doruvel truffle, farmers hole cheese  
*Earthy & creamy // Wine tip: Spätburgunder*

24

### French

Abondance, comté alpage, emmentaler français, roquefort  
*Nutty & sharp // Wine tip: Riesling*

25

### Beer

Petit doruvel, farmers cheese, aged Beemster  
*Fruity & fresh // Beer tip: Funky Falcon (Pale Ale)*

23

### Confit de Canard

Slow cooked duck with mashed sweet potatoes, lamb's lettuce, ricotta & fried capers

24

# SMELT

Dessert extraordinaire

<b>Profiteroles</b>	9
Soesjes gevuld met roomijs en pistache, afgetopt met gesmolten chocolade	
<b>Witte chocolade mousse</b>	10
met granita, aardbeien, balsamico en hazelnoten	
<b>Huisgemaakte boerencake</b>	9
Met sabayon van amaretto en crumble van pistache	
<b>Sgroppino</b>	9
Citroensorbet met prosecco en vodka	

# SMELT

Dessert extraordinaire

<b>Profiteroles</b>	9
Choux filled with vanilla ice cream and pistachio, topped with melted dark chocolate	
<b>White chocolate mousse</b>	10
With granita, fresh strawberries, balsamico and hazelnuts	
<b>Homemade farmer's cake</b>	9
With sabayon from amaretto and pistachio crumble	
<b>Sgroppino</b>	9
Lemon sorbet with prosecco and vodka	

# SMELT

Kaasfondue extraordinaire

---

## Mousserend

### **Cava Albireo Brut - U Mes U**

6.5 / 32

Druif: Xarel·lo, Parellada & Macabeo | Oorsprong: Pènèdes, Spanje  
*Fris, appelig, elegant*

### **Petnat Rosé - Integrale (vin nature)**

35

Druif: Raboso, Marzemina, Crbinella & Turchetta | Oorsprong: Veneto, Italië  
*Rozig, argus, licht*

## Wit

### **Pinot Grigio, Gufo - Cantina Toll**

5/25

Druif: Pinot Grigio | Oorsprong: Abruzzo, Italië  
*Bloemig, nectarine, zuiver*

### **Sauvignon Blanc, Louise Damiron - Famille Descombe**

5.5/28

Druif: Sauvignon Blanc | Oorsprong: Languedoc, Frankrijk  
*Citrus, kruidig, fris*

### **Riesling Trocken - Jacob Jung**

8/40

Druif: Reisling | Oorsprong: Rheingau, Duitsland  
*Abrikoos, mineraal, strak*

### **Grüner Veltliner, Hundschupfen - Weingut Hagn**

7/36

Druif: Grüner Veltliner | Oorsprong: Weinviertel, Oostenrijk  
*Gele peer, limoen, peper*

### **Verdejo, Alma Serana - Bodegas peñafiel**

33

Druif: Verdejo | Oorsprong: Rueda, Spanje  
*Rijk, tropisch, veel steenfruit*

### **Chardonnay, Noater - Collie Morenici**

36

Druif: Chardonnay | Oorsprong: Lombardije, Italië  
*Exotisch, vol, hout*

# SMELT

Kaasfondue extraordinaire

---

## Sparkling

### **Cava Albireo Brut - U Mes U**

6.5 / 32

Grape: Xarel·lo, Parellada & Macabeo | Origin: Pènèdes, Spanje

*Fresh, appetizing, elegant*

### **Petnat Rosé - Integrale (vin nature)**

35

Grape: Raboso, Marzemina, Crbinella & Turchetta | Origin: Veneto, Italië

*Rosy, argent, light*

## White

### **Pinot Grigio, Gufo - Cantina Toll**

5/25

Grape: Pinot Grigio | Origin: Abruzzo, Italië

*Floral, nectarine, pure*

### **Sauvignon Blanc, Louise Damiron - Famille Descombe**

5.5/28

Grape: Sauvignon Blanc | Origin: Languedoc, Frankrijk

*Citrus, herby, fresh*

### **Riesling Trocken - Jacob Jung**

8/40

Grape: Reisling | Origin: Rheingau, Duitsland

*Apricot, mineral, tight*

### **Grüner Veltliner, Hundschupfen - Weingut Hagn**

7/36

Grape: Grüner Veltliner | Origin: Weinviertel, Oostenrijk

*Yellow pear, lime, pepper*

### **Verdejo, Alma Serana - Bodegas peñafiel**

Grape: Verdejo | Origin: Rueda, Spanje

*Rich, tropical, lots of stone fruit*

33

### **Chardonnay, Noater - Collie Morenici**

Grape: Chardonnay | Origin: Lombardije, Italië

*Exotic, full-bodied, woody*

36

# SMELT

Kaasfondue extraordinaire

---

## Rosé / Oranje wijn

**Le Terroir Rosé - Famille Cros-Pujol** 5/25

Druif: Grenache & Cinsault | Oorsprong: Pays d'Oc, Frankrijk

*Rood fruit, kruidig, sappig*

**Vin Orange - La Provenquiere (Vin nature)** 7/35

Druif: Pinot Gris, Viognier | Oorsprong: Languedoc, Frankrijk

*Fris, gekonfijt fruit*

## Rood

**Valpolicella Rimbalso - Ville di Antanè** 5.5/28

Druif: Corvina, Rondinella & Merlot | Oorsprong: Veneto, Italië

*Rood fruit, zachte tanine, hout*

**Collines D'Elzéard Rhône - Château de Manissy** 6.5/33

Druif: Grenache, Syrah & Mourvèdre | Oorsprong: Rhône, Frankrijk

*Boers, soepel, specerijen*

**Spätburgunder Tradition - Jacob Jung** 8/40

Druif: Spätburgunder | Oorsprong: Rheingau, Duitsland

*Bosvruchten, kruidnagel, vurig*

**Trollinger Alte Reben - Weingut Gold** 39

Druif: Trollinger | Oorsprong: Württemberg, Duitsland

*Licht, aardbei, prachtige zuren*

**Beaujolais Villages Granite - Famille Descombe** 40

Druif: Gamay | Oorsprong: Beaujolais, Frankrijk

*Verfrissend, zwart fruit, zachte tanine*

**Pinot Noir - Château D'Arlay** 46

Druif: Pinot Noir | Oorsprong: Jura, Frankrijk

*Body, peper, metalig*

**Garnatxa Negra - Xic del Mel** 41

Druif: Garnatxa Negra | Oorsprong: Penedès, Spanje

*Tijm, zwarte kers, vol*

**Rioja, Gran Reserva - Manzanos** 48

Druif: Tempranillo, Garnacha | Oorsprong: Rioja, Spanje

*Eiken, gedroogde pruimen, aards*

# SMELT

Kaasfondue extraordinaire

---

## Rosé / Orange wine

### **Le Terroir Rosé - Famille Cros-Pujol**

Grape: Grenache & Cinsault | Origin: Pays d'Oc, Frankrijk  
*Red fruit, herby, juicy*

5/25

### **Vin Orange - La Provenquiere (Vin nature)**

Grape: Pinot Gris, Viognier | Origin: Languedoc, Frankrijk  
*Fresh, candied fruit*

7/35

## Red

### **Valpolicella Rimbalso - Ville di Antanè**

Grape: Corvina, Rondinella & Merlot | Origin: Veneto, Italië  
*Red fruit, soft tannin, wood*

5.5/28

### **Collines D'Elzéard Rhône - Château de Manissy**

Grape: Grenache, Syrah & Mourvèdre | Origin: Rhône, Frankrijk  
*rustic, subtle, herby*

6.5/33

### **Spätburgunder Tradition - Jacob Jung**

Grape: Spätburgunder | Origin: Rheingau, Duitsland  
*Forest fruit, clove, fiery*

8/40

### **Trollinger Alte Reben - Weingut Gold**

Grape: Trollinger | Origin: Württemberg, Duitsland  
*Light, strawberry, wonderful acidity*

39

### **Beaujolais Villages Granite - Famille Descombe**

Grape: Gamay | Origin: Beaujolais, Frankrijk  
*Refreshing, black fruit, soft tannin*

40

### **Pinot Noir - Château D'Arlay**

Grape: Pinot Noir | Origin: Jura, Frankrijk  
*Body, peppery, metallic*

46

### **Garnatxa Negra - Xic del Mel**

Grape: Garnatxa Negra | Origin: Penedès, Spanje  
*Thyme, black cherry, full*

41

### **Rioja, Gran Reserva - Manzanos**

Grape: Tempranillo, Garnacha | Origin: Rioja, Spanje  
*Oak, dried plums, earthy*

48



# SMELT

Kaasfondue extraordinaire

## Bier

### Two Chefs Brewery

Weizen	5.7
Pale ale	5.7
I.P.A.	5.7

### Overig

Heineken	3.6
Heineken 0.0	3.9
Swarthe Swaen (cider per glas)	6.8
Schnapps	4

## Frisdrank

### Amsterdamse frisdrank fabriek

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

### Overig

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

## Warm

### Koffie

Espresso	3
Americano	3.1
Cappuccino	3.4

### Thee

Kies je smaak	3
Verse munt / Gember	3.3

## VECHTEN VOOR "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. Kom vechten om dat laatste goddelijke hapje...

# SMELT

Kaasfondue extraordinaire

## Beers

### Two Chefs Brewery

Weizen	5.7
Pale ale	5.7
I.P.A.	5.7

### Others

Heineken	3.6
Heineken 0.0	3.9
Swarte Swaen (cider per glass)	6.8
Schnapps	4

## 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

## Warm

Coffee	3
Espresso	3.1
Americano	3.4
Cappuccino	

Tea	3
Choose your flavour	3.3
Fresh mint / ginger	

## FIGHTING OVER THE "NUN"

### Found an egg on your table?

That last crispy-turned-leftover cheese fondue that sticks to the warm caquelon (fondue pan) is what they call 'la religionuse', or 'the nun', in Switzerland. According to tradition, they break an egg into the pan to better loosen the cheese from the pan. This cheesy scrambled egg is the 'grande finale' of the evening. Who will take that last divine bite?