

# SMELT

## Kaasfondue extraordinaire

---

### Crème van Artisjok 10

met gekleurde cherrytomaten, hazelnoten, citroenolie & Sardijns dun brood

### Mousse van sardines 7.5

met dun knapperig brood uit Altamura

### Gekarameliseerde wortel 9

op tahini-yoghurtcrème & walnoten

### Oeuf mayonnaise 4.5

met huisgemaakte truffelmayonaise

### Charcuterieplank 15

selectie van vier soorten dingesneden charcuterie  
*Tip: Ook lekker voor bij de fondue!*

### Paté en croute 11

grove paté in deeg, ingelegde ui en cornichons

### Luques olijven 7

nieuwe oogst fris knapperige olijven uit de Langedoc

---

## Kaasfondue

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

### Hollands 24

**Kazen:** Petit doruvel, tynjetaler, bunker blosse

**Smaak:** *Vol & aromatisch* // **Wijntip:** *Riesling*

### Zwitsers 28

**Kazen:** L'etivaz alpage, vacherin fribourgeois, appenzeller noir

**Smaak:** *Kruidig & krachtig* // **Wijntip:** *Grüner Veltliner*

### Truffel 26

**Kazen:** Raclette á la truffle, doruvel truffel, boeren gatenkaas

**Smaak:** *Aards & romig* // **Wijntip:** *Spätburgunder*

### Italiaans 28

**Kazen:** Provolone, Parmigiano reggiano, fontina, tallegio

**Smaak:** *Krachtig Aromatisch* // **Wijntip:** *Pinot Grigio*

### Frans 27

**Kazen:** Abondance, comté alpage, emmentaler français, roquefort

**Smaak:** *Notig & scherp* // **Wijntip:** *Trollinger*

---

### **Pulled Confit de Canard met zuurkool** 24

Geplukte gekonfijte eendenbout met gestampte zuurkool

**Wijntip:** *Grenache, Collines D'Elzéard Rhône*

# SMELT

Dessert extraordinaire

---

## Desserts

<b>Hemelse modder</b>	8
huisgemaakte chocolademousse met amandelschaafsel	
<b>Stoofpeer</b>	9
met huisgemaakte stoofpeercake, notencrumble en crème cru	
<b>Krokant juweeltje met crème van oranjebloesem</b>	8
met zwart fruit en praline van amandelen	

---

## Digestief

<b>Sgroppino</b>	9
citroensorbet, vodka & prosecco	
<b>Koffie/Thee met huisgemaakte bonbons</b>	7.5
vraag de bediening naar onze afwisselende huisgemaakte bonbons	
<b>Schnapps</b>	4.5
raad jij hoe de peer in de fles is gekomen?	

---

### Koffie

Espresso	3
Americano	3.1
Cappuccino	3.4

### Thee

Verse Gember	3.3
Verse Munt	3.3
Kies je smaak	3

# SMELT

Kaasfondue extraordinaire

---

## Mousserend

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

6.5 / 36

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

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

35

Druif: Glera, Garganega, Serprino & Pinella | Oorsprong: Veneto, Italië  
*Appelfris, perzik, licht*

## Wit

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

5/27

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

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

5.5/30

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

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

8/43

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

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

7/39

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

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

34

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

---

## Rosé / Oranje wijn

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

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

*Rood fruit, kruidig, sappig*

5/27

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

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

*Fris, gekonfijt fruit*

40

## Rood

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

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

*Rood fruit, zachte tanine, hout*

5.5/30

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

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

*Boers, soepel, specerijen*

6.5/36

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

Druif: Spätburgunder | Oorsprong: Rheingau, Duitsland

*Bosvruchten, kruidnagel, vurig*

8.5/47

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

Druif: Trollinger | Oorsprong: Württemberg, Duitsland

*Licht, aardbei, prachtige zuren*

42

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

Druif: Gamay | Oorsprong: Beaujolais, Frankrijk

*Verfrissend, zwart fruit, zachte tanine*

43

### **Pinot Noir - Château D'Arlay**

Druif: Pinot Noir | Oorsprong: Jura, Frankrijk

*Body, peper, metalig*

53

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

Druif: Garnatxa Negra | Oorsprong: Penedès, Spanje

*Tijm, zwarte kers, vol*

46

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

Druif: Tempranillo, Garnacha | Oorsprong: Rioja, Spanje

*Eiken, gedroogde pruimen, aards*

50

# SMELT

Kaasfondue extraordinaire

## Bier

### Two Chefs Brewery

Weizen	5.9
Pale ale	5.9
I.P.A.	5.9

## Overig

Heineken	3.7
Heineken 0.0	3.9
Swarte Swaen (cider per glas)	6.5
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

## 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. Dit kazige roereitje is de 'grande finale' van de avond. Kom vechten om dat laatste goddelijke hapje...