

Smelt

KAASFONDUE EXTRAORDINAIRE

Voorgerechten

Terrine van geroosterde prei 10
met bieslookolie, kokosroom en ingelegde mosterdzaadjes

Zalm rillettes 13
van gerookte zalm met citroenmayonaise en dille op
huisgemaakte toast

Asperge tartaar 12
van witte asperges, kappertjes en cornichons geserveerd
met blinis

Geitenkaastoren 12
met peer, gekonfijte biet, biologische geitenkaas (Pélardon)
en hazelnoot

Bites

Anchovis 8
met geroosterde paprika, olijfolie en láminas de pan

Olives Luques 7
fris knapperige olijven uit de Languedoc

Paté de campagne 9
met cornichons en huisgemaakte uiencompote

Charcuterieplank 11
beenham, jamon serrano en venkelsalami

Bresaola 13
licht gedroogd en fijn gesneden grasgevoerd rundvlees



Smelt

KAASFONDUE EXTRAORDINAIRE

Starters

Terrine of roasted leeks 10

with chive oil, coconut cream, and pickled mustard seeds

Salmon rillettes 13

made from smoked salmon with lemon mayonnaise, dill and salmon eggs on light homemade toast

Asparagus Tartare 12

made with white asparagus, capers and pickles served with blinis

Goat Cheese Tower 12

with pear, beetroot, grilled organic goat cheese (Pélardon) and hazelnut

Bites

Anchovis 8

with roasted peppers, olive oil, and láminas de pan

Olives Luques 7

crispy fresh olives from Languedoc

Paté de campagne 9

with pickles and homemade onion marmelade

Charcuterie platter 11

with honey-roasted ham, jamon serrano and fennel salami

Bresaola 13

lightly dried and finely sliced beef



Smelt

KAASFONDUE EXTRAORDINAIRE

Kaasfondue

Alle fondues worden geserveerd met onbeperkt knapperig desembrood & verse seizoensgroente

Hollands 25

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 truffe, 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*

Met deze onderstaande 'sides' maak je je fondue helemaal af:

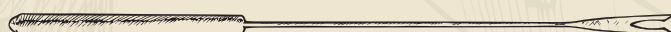
- + **Aardappeltjes** 5
geroosterde roseval aardappelen uit de oven
- + **Frisse salade** 5
van komkommer, kiwi, gekaramelliseerde pistache
en biologische fêta uit Amsterdam
- + **Charcuterieplank** 11
Beenham, jamon serrano, venkelsalami
- + **Bresaola** 13
licht gedroogd en fijn gesneden grasgevoerd rundvlees

Non-Fondue

Ravioli Bresato 25

gevuld met gestoofd rundvlees overgoten met salieboter en doperwtten

Wijntip: *Grenache, Collines D'Elzéard Rhône*



Smelt

KAASFONDUE EXTRAORDINAIRE

Cheese Fondue

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

Dutch 25

Cheeses: Petit doruvel, tynjetaler, bunker blosse

Taste: *Full & aromatic // Wine tip: Riesling*

Swiss 28

Cheeses: L'etivaz alpage, vacherin fribourgeois, appenzeller noir

Taste: *Herby & powerful // Wine tip: Grüner Veltliner*

Truffle 26

Cheeses: Raclette à la truffe, doruvel truffle, farmers hole cheese

Taste: *Earthy & Creamy // Wine tip: Spätburgunder*

Italian 28

Cheeses: Provolone, Parmigiano reggiano, fontina, tallegio

Taste: *Aromatic & Powerful // Wine tip: Pinot Grigio*

French 27

Cheeses: Abondance, comté alpage, emmentaler Français, roquefort

Taste: *Nutty & Sharp // Wine tip: Trollinger*

Add the following sides to complete your fondue:

- + **Potatoes** 5
Oven-roasted Roseval potatoes
- + **Fresh salad** 6
with cucumber, kiwi, caramellized pistache
and organic feta from Amsterdam
- + **Charcuterie platter** 11
with honey-roasted ham, jamon serrano and fennel salami
- + **Bresaola** 13
Lightly dried and finely sliced grass fed beef

Non-Fondue

Braised Beef Ravioli 25

with sage butter, peas, and parmigiano reggiano vacche rosche

Wine tip: *Grenache, Syrah, Mourvèdre*



Smelt

KAASFONDUE EXTRAORDINAIRE

Desserts

Crème Brûlée 8

van amaretto, romige vanille custard en krokante karamel

Huisgemaakte dadel cake 9

met crème chantilly en amandelpraline

Citroencrème taart 9

luchtige citroenmousse op krokant bedje van gekruld filodeeg

Digestief

Sgroppino 9

citroensorbet, vodka & prosecco

Koffie/Thee met huisgemaakte bonbons 7.5

vraag de bediening naar onze afwisselende huisgemaakte bonbon

Schnapps 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

Dessert

Crème Brulée 8

from amaretto and creamy vanilla custard with crispy caramel

Homemade Date Brownie 9

with Chantilly cream and almond praline

Lemon Mousse Tart 9

airy lemon mousse with a crispy filo pastry base

Digestive

Sgroppino 9

Lemon sorbet, vodka & prosecco

Coffee/Thee with homemade chocolates 7.5

Ask our staff for our homemade chocolate flavours

Schnapps 4.5

Can you guess how the pear entered our bottle?

Coffee

Espresso	3
Americano	3.1
Cappuccino	3.4

Tea

Fresh Ginger Fresh	3,3
Mint	3,3
Pick you flavour	3



Smelt

KAASFONDUE EXTRAORDINAIRE

Mousserend

Cava Albireo Brut - U Mes U

Druif: Xarel.Io, Parellada & Macabeo | Oorsprong: Pènèdes, Spanje
Fris, appelig, elegant

6.5/36

Petnat Bianco - Integrale (vin nature)

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

35

Wit

Pinot Grigio, Gufo - Cantina Toll

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

5/27

Sauvignon Blanc, Louise Damiron - Familie Descombe

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

5.5/30

Riesling Trocken - Jacob Jung

Druif: Riesling | Oorsprong: Rheingau, Duitsland
Abrikoos, mineraal, strak

8/43

Grüner Veltliner, Hundschupfen - Weingut Hagn

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

7/39

Verdejo, Alma Serana - Bodegas peñafiel

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

34

Chardonnay, Noater - Collie Morenici

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

36



Smelt

KAASFONDUE EXTRAORDINAIRE

Sparkling

Cava Albireo Brut - U Mes U

Grape: Xarel.Io, Parellada & Macabeo | Origin: Pènèdes, Spain

Fresh, appetizing, elegant

6.5/36

Petnat Bianco - Integrale (vin nature)

Grape: Glera, Garganega, Serprino & Pinella | Origin: Veneto, Italy

Peach, apple, white light flower

35

White

Pinot Grigio, Gufo - Cantina Toll

Grape: Pinot Grigio | Origin: Abruzzo, Italy

Floral, nectarine, pure

5/27

Sauvignon Blanc, Louise Damiron - Famille Descombe

Grape: Sauvignon Blanc | Origin: Languedoc, France

Citrus, herby, fresh

5.5/30

Riesling Trocken - Jacob Jung

Grape: Riesling | Origin: Rheingau, Germany

Apricot, mineral, tight

8/43

Grüner Veltliner, Hundschupfen - Weingut Hagn

Grape: Grüner Veltliner | Origin: Weinviertel, Austria

Yellow pear, lime, pepper

7/39

Verdejo, Alma Serana - Bodegas Peñafiel

Grape: Verdejo | Origin: Rueda, Spain

Rich, tropical, lots of stone fruit

34

Chardonnay, Noater - Collie Morenici

Grape: Chardonnay | Origin: Lombardije, Italy

Exotic, full-bodied, woody

36



Smelt

KAASFONDUE EXTRAORDINAIRE

Rosé / Oranje wijn

Le Terroir Rosé - Familie Cros-Pujol

5/27

Druif: Grenache & Cinsault | Oorsprong: Pays d'Oc, Frankrijk
Rood fruit, kruidig, sappig

Vin Orange - La Provenquiere (Vin nature)

40

Druif: Pinot Gris, Viognier | Oorsprong: Languedoc, Frankrijk
Fris, gekonfijt fruit

Rood

Valpolicella Rimbalso - Ville di Antanè

5.5/30

Druif: Corvina, Rondinella & Merlot | Oorsprong: Veneto, Italië
Rood fruit, zachte tanine, hout

Collines D'Elzéard Rhône - Château de Manissy

6.5/30

Druif: Grenache, Syrah & Mourvèdre | Oorsprong: Rhône, Frankrijk
Boers, soepel, specerijen

Spätburgunder Tradition - Jacob Jung

8.5/47

Druif: Spätburgunder | Oorsprong: Rheingau, Duitsland
Bosvruchten, kruidnagel, vurig

Trollinger Alte Reben - Weingut Gold

7.5/41

Druif: Trollinger | Oorsprong: Württemberg, Duitsland
Licht, aardbei, prachtige zuren

Beaujolais Villages Granite - Familie Descombe

43

Druif: Gamay | Oorsprong: Beaujolais, Frankrijk
Verfrissend, zwart fruit, zachte tanine

Pinot Noir - Château D'Arlay

53

Druif: Pinot Noir | Oorsprong: Jura, Frankrijk
Body, rode vruchten, zwarte bessen en groene pepers

Garnatxa Negra - Xic del Mel

46

Druif: Garnatxa Negra | Oorsprong: Penedès, Spanje
Tijm, zwarte kers, vol

Rioja, Gran Reserva - Manzanos

56

Druif: Tempranillo, Garnacha | Oorsprong: Rioja, Spanje
Eiken, gedroogde pruimen, aards



Smelt

KAASFONDUE EXTRAORDINAIRE

Rosé / Orange wine

Le Terroir Rosé - Famille Cros-Pujol 5/27

Grape: Grenache & Cinsault | Origin: Pays d'Oc, France

Red fruit, herby, juicy

Vin Orange - La Provenquiere (Vin nature) 40

Grape: Pinot Gris, Viognier | Origin: Languedoc, France

Fresh, candied fruit

Red

Valpolicella Rimbalso - Ville di Antanè 5.5/30

Grape: Corvina, Rondinella & Merlot | Origin: Veneto, Italy

Red fruit, soft tannin, wood

Collines D'Elzéard Rhône - Château de Manissy 6.5/30

Grape: Grenache, Syrah & Mourvèdre | Origin: Rhône, France

Rustic, subtle, herby

Spätburgunder Tradition - Jacob Jung 8.5/47

Grape: Spätburgunder | Origin: Rheingau, Germany

Forest fruit, clove, fiery

Trollinger Alte Reben - Weingut Gold 7.5/41

Grape: Trollinger | Origin: Württemberg, Germany

Light, strawberry, wonderful acidity

Beaujolais Villages Granite - Famille Descombe 43

Grape: Gamay | Origin: Beaujolais, France

Refreshing, black fruit, soft tannin

Pinot Noir - Château D'Arlay 53

Grape: Pinot Noir | Origin: Jura, France

Body, Red fruit, black current, pepper

Garnatxa Negra - Xic del Mel 46

Grape: Garnatxa Negra | Origin: Penedès, Spain

Thyme, black cherry, full

Rioja, Gran Reserva - Manzanos 56

Grape: Tempranillo, Garnacha | Origin: Rioja, Spain

Oak, dried plums, earthy



Smelt

KAASFONDUE EXTRAORDINAIRE

Bier

Two Chefs Brewery

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

Heineken	3.7
Heineken 0.0	3.9
Galipette (cider)	5.9
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
Appelsap	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...



Smelt

KAASFONDUE EXTRAORDINAIRE

Beer

Two Chefs Brewery

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

Heineken	3.7
Heineken 0.0	3.9
Galipette cider	5.9
Schnapps	4

Soda

Amsterdam Soda Factory

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

Other

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

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 religieuse', 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?

