

# Smelt

KAASFONDUE EXTRAORDINAIRE

Lunch: 12:00 - 15:30

## Burger / Broodje

---

..... **Smelt's Cheese-fondue-burger 22**

met huisgemaakte uiencompote, cornichons, tomaat, overgoten met kaasfondue

..... Nóg lekkerder met roseval aardappelen +5

**Olde Remeker kaas 9.5**

met huisgemaakte mosterd mayonaise en cornichons

**Biologische stracciatella en mortadella 12**

met pistachepesto en rucola

## Kaasfondue Tosti

---

voor onze tosti's gebruiken wij zuurdesembrood van "Fort 9"

**Zwitserse fondue-tosti 11**

Kazen: l'etivaz alpage, vacherin fribourgeois, appenzeller noir

**Hollandse fondue-tosti 9**

Kazen: petit doruval, tynjetaler, bunkerblos

**Truffel fondue-tosti 10**

Kazen: raclette á la truffe, doruval truffel, boeren gatenkaas

**Je fondue-tosti wordt nóg lekkerder met:**

Bekroonde Beenham van Slagerij Bood +2

Huisgemaakte tomaten ketchup +1



Proef nu de Smelt-Burger!

## Kaasplateau

---

**Selectie van Nederlandse kazen 15**

Wijntip: Riesling, Regio: Württemberg, Duitsland

**Selectie van Franse kazen 17**

Wijntip: Sauvignon Blanc - Origin: Côtes de Gascogne, Frankrijk

## Salade

---

**Salade met gekaramelliseerde Pelardon geitenkaas 14**

met ingelegde peer, biet, croutons en hazelnoten

Wij serveren natúúrlijk ook overdag onze kaasfondues. Deze vind je op de volgende pagina.



# Smelt

KAASFONDUE EXTRAORDINAIRE

## Voorgerechten

---

### Asperge tartaar 11

van witte asperges, kappertjes en cornichons geserveerd met blinis

### Zalm rillettes 12

van gerookte zalm met citroenmayonaise en dille op huisgemaakte toast

### Paté de campagne 9

met cornichons en huisgemaakte uiencompote

### Geitenkaastoren 12

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

## Bites

---

### Anchovis 9

met geroosterde paprika, olijfolie en láminas de pan

### Olives Luques 7

fris knapperige olijven uit de Languedoc

### Charcuterieplank 11

beenham, jamon serrano en venkelsalami

### Bresaola 13

licht gedroogd en fijn gesneden grasgevoerd rundvlees



# 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: *Trollinger*

### Frans 27

Kazen: Abondance, comté alpage, emmentaler Français, roquefort

Smaak: *Notig & scherp* // Wijntip: *Sauvignon Blanc*

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

+ **Aardappeltjes** 5  
geroosterde roseval aardappelen uit de oven

+ **Fris knapperige salade** 5  
van little gem en croutons

**Charcuterieplank** 11  
+ Beenham, jamon serrano, venkelsalami

**Bresaola** 13  
+ licht gedroogd en fijn gesneden grasgevoerd rundvlees

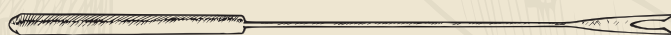
## Non-Fondue

---

### **Ravioli Bresato** 25

gevuld met gestoofd rundvlees overgoten met salieboter en doperwtten

Wijntip: *Grenache, Collines D'Elzéard Rhône*



# Smelt

KAASFONDUE EXTRAORDINAIRE

## Desserts

---

### Crème Brûlée 8

van amaretto, romige vanille custard en krokante karamel

### Huisgemaakte cheesecake 8

vraag onze bediening naar de smaak van de week!

### Affogato 7.5

vanille ijs met gekaramelliseerde amandel, overgoten met espresso

## Digestief

---

### Sgroppino 9

citroensorbet, vodka & prosecco

### Koffie/Thee met madeleine van de Pompadour 7.5

en crème van Cuarenta y tres

### 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

## Mousserend

---

### Cava Albireo Brut - U Mes U

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

7.5/39

### Petnat Bianco - Integrale (natuurwijn)

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

39

### Crémant de Limoux - Amie

Druif: Chardonnay, Pinot Noir, Chenin Blanc, Mauzac | Oorsprong: Limoux, Frankrijk  
*Delicaat, romig, bloemig*

47

### Champagne Brut Cuvée - Joly

Druif: Pinot Meunier | Oorsprong: Champagne, Frankrijk  
*Bourgondisch, fruitig, boterkoek*

65

## Rosé

---

### Rosé Grenache - Amie

Druif: Grenache | Oorsprong: Languedoc, Frankrijk  
*Verleidelijk, aardbei, gebalanceerde zuren*

6.5/34

### Provence - Selladore

Druif: Grenache, Syrah, Cinsault & Rolle | Oorsprong: Languedoc, Frankrijk  
*Complex, zacht, abrikoos*

45

## Oranje

---

### Xic del Mel Orange (Natuurwijn)

Druif: Macabeo | Oorsprong: Pènèdes, Spanje  
*Guave, bitters, sinaasappel*

45



# Smelt

KAASFONDUE EXTRAORDINAIRE

## Wit

---

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

Druif: Pinot Grigio | Oorsprong: Abruzzo, Italië

*Bloemig, nectarine, zuiver*

5.5/29

### **Sauvignon Blanc - Amie**

Druif: Sauvignon Blanc | Oorsprong: Côtes de Gascogne, Frankrijk

*Aromatisch, verkwikkend, tropische vruchten*

6,5/34

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

Druif: Grüner Veltliner | Oorsprong: Weinviertel, Oostenrijk

*Gele peer, limoen, peper*

7.5/39

### **Riesling Trocken - Weingut Gold**

Druif: Riesling | Oorsprong: Württemberg, Duitsland

*Complex, levendig, biodynamisch*

8.5/44

### **Grauburgunder - Josef Milz**

Druif: Grauburgunder | Oorsprong: Mosel, Duitsland

*Kruidig, aalbessen, mineraal*

45

### **Chardonnay - Mosquita Muerta Perro Callejero Reserve**

Druif: Chardonnay | Oorsprong: Mendoza, Argentinië

*Citrus, vol, hout*

47

### **Pur Blanc - Weingut Gold (Natuurwijn)**

Druif: Chardonnay & Weissburgunder | Oorsprong: Württemberg, Duitsland

*Puur, fruitig, gist*

50



# Smelt

KAASFONDUE EXTRAORDINAIRE

## Rood

---

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

6/31

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

*Rood fruit, zachte tanine, hout*

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

6.5/34

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

*Boers, soepel, specerijen*

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

8.5/44

Druif: Trollinger | Oorsprong: Württemberg, Duitsland

*Licht, aardbei, prachtige zuren*

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

9/47

Druif: Spätburgunder | Oorsprong: Rheingau, Duitsland

*Bosvruchten, kruidnagel, vurig*

### **Blaufränkisch - Kobal (Natuurwijn)**

49

Druif: Blaufrankish | Oorsprong: Haloze, Slovenië

*Rijp zwart fruit, cacao, kruidnagel*

### **Rioja Gran Reserva 2008 - Manzanos**

59

Druif: Tempranillo, Garnacha | Oorsprong: Rioja, Spanje

*Gedroogde pruim, balsamico, tabak*

### **Barolo 2018 - Reverdito**

61

Druif: Nebbiolo | Oorsprong: Nebbiolo, Italië

*Zwarte bes, aards, fluweelzacht*

### **Pinot Noir - Château D'Arlay**

63

Druif: Pinot Noir | Oorsprong: Jura, Frankrijk

*Boers, complex, metaal*



# Smelt

KAASFONDUE EXTRAORDINAIRE

## Bier

---

### *Two Chefs Brewery*

Wit	5.9
Pale ale	5.9
I.P.A.	5.9

Heineken	3.7
Heineken 0.0	3.9
Galipette (cidere biologique)	5.9
Schnapps	4

## Frisdrank

---

### *Amsterdamse frisdrank fabriek*

Bessen & elderflower	4.1
Limoen & gember	4.1
Passievrucht & rode peper	4.1

---

Coca cola	3.2
Coca cola zero	3.2
Appelsap	3.2
El Tony Mate	4.1

## **Vechten voor 'De Non'**

*Rauw 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...*

