

Smelt

KAASFONDUE EXTRAORDINAIRE

Voorgerechten

Al onze voorgerechten worden geserveerd met knapperig Sardijns dunbrood

Crème van geroosterde artisjokken 11
met Parmigiano Reggiano, Marcona amandelen

Paté de Campagne 9
met cornichons en huisgemaakte uiencompôte

Ansjovis 10
met dingesneden geblakerde paprika en citroenolie

Steak Tartaar 13
met klassieke garnering

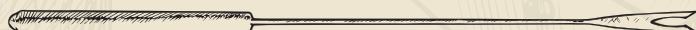
Bites

Bresaola 14
Licht gedroogd en dingesneden rundvlees van grasgevoerd rundvlees

Charcuterie plank 12
beenham, jamon serrano en venkelsalami

Oeuf mayonnaise 4,5
met huisgemaakte truffelmayonnaise

Olives Luques 7
fris knapperige olijven uit de Languedoc



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 12
+ Beenham, jamon serrano, venkelsalami

Bresaola 14
+ licht gedroogd en fijn gesneden grasgevoerd rundvlees

Non-Fondue

Ravioli Bresato 25

gevuld met gestoofd rundvlees overgoten met salieboter en doperwten

Wijntip: *Grenache, Collines D'Elzéard Rhône*



Smelt

KAASFONDUE EXTRAORDINAIRE

Desserts

Crème Brûlée 8

van amaretto, romige vanille custard en krokante karamel

Huisgemaakte cheesecake 9

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 bonbon 7.5

van Chocolaterie Henri uit 's-Hertogenbosch

Schnapps 4.5

raad jij hoe de peer in de fles is gekomen?

Koffie

Espresso	3
Americano	3
Cappuccino	3.3

Thee

Verse Gember	3.4
Verse Munt	3.4
Kies je smaak	3



Smelt

KAASFONDUE EXTRAORDINAIRE

Mousserend

Cava Albireo Brut - U Mes U

7.5/39

Druif: Xarel·lo, Parellada & Macabeo | Oorsprong: Pènèdes, Spanje

Fris, appelig, elegant

Petnat Bianco - Integrale (natuurwijn)

39

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

Appelfris, perzik, licht

Crémant de Limoux - Amie

47

Druif: Chardonnay, Pinot Noir, Chenin Blanc, Mauzac | Oorsprong: Limoux, Frankrijk

Delicaat, romig, bloemig

Champagne Brut Cuvée - Joly

65

Druif: Pinot Meunier | Oorsprong: Champagne, Frankrijk

Bourgondisch, fruitig, boterkoek

Rosé

Rosé Grenache - Amie

6.5/34

Druif: Grenache | Oorsprong: Languedoc, Frankrijk

Verleidelijk, aardbei, gebalanceerde zuren

Provence - Selladore

45

Druif: Grenache, Syrah, Cinsault & Rolle | Oorsprong: Languedoc, Frankrijk

Complex, zacht, abrikoos

Oranje

Xic del Mel Orange (Natuurwijn)

45

Druif: Macabeo | Oorsprong: Pènèdes, Spanje

Guave, bitters, sinaasappel



Smelt

KAASFONDUE EXTRAORDINAIRE

Wit

Pinot Grigio, Gufo - Cantina Toll

5.5/29

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

Sauvignon Blanc - Amie

6,5/34

Druif: Sauvignon Blanc | Oorsprong: Côtes de Gascogne, Frankrijk
Aromatisch, verkwikkend, tropische vruchten

Grüner Veltliner, Hundschupfen - Weingut Hagn

7.5/39

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

Riesling Trocken - Weingut Gold

8.5/44

Druif: Riesling | Oorsprong: Württemberg, Duitsland
Complex, levendig, biodynamisch

Grauburgunder - Josef Milz

45

Druif: Grauburgunder | Oorsprong: Mosel, Duitsland
Kruidig, albessen, mineraal

Chardonnay - Mosquita Muerta Perro Callejero Reserve

47

Druif: Chardonnay | Oorsprong: Mendoza, Argentinië
Citrus, vol, hout

Pur Blanc - Weingut Gold (Natuurwijn)

50

Druif: Chardonnay & Weissburgunder | Oorsprong: Württemberg, Duitsland
Puur, fruitig, gist



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, varig

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

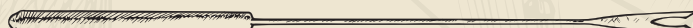
Zwarte bes, aards, fluweelzacht

Pinot Noir - Château D'Arlay

63

Druif: Pinot Noir | Oorsprong: Jura, Frankrijk

Boers, complex, metaal



Smelt

KAASFONDUE EXTRAORDINAIRE

Bier

van Tap

Brand Fluit	3.5
Brand Vaas	4
Brand Weizen	5.1
Mergel Wit, Stadsbrouwerij Maastricht	5.6
I.P.A. van Noordt	5.4

op Fles

Westmalle dubbel	5.9
Westmalle trippel	6.5
Paulaner Hefeweizen 0.5	6.1
Gele Kanarie Hoppie Blond	5.9
Brand Weizen 0.0	3.9
Heineken 0.0	3.5
Affligem Blond 0.0	3.9

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 roerijtje is de 'grande finale' van de avond. Kom vechten om dat laatste goddelijke hapje...

