

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

Al onze voorgerechten worden geserveerd met knapperig Sardijns dunbrood

Crème van geroosterde artisjokken 11
met Parmigiano Reggiano en Marcona amandelen

Paté d'Amsterdam 9
met cornichons en huisgemaakte uiencompote

Ansjovis 10
met huisgemaakte truffelmayonaise

Steak Tartaar 13
met klassieke garnering

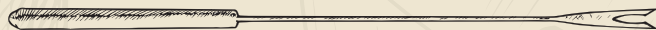
Bites

Bresaola 14
Dungesneden gedroogd grasgevoerd rund

Charcuterie Plank 12
beenham, jamon serrano en venkelsalami

Oeuf mayo 4,5
met huisgemaakte truffelmayonaise en ingelegde mosterdzaadjes

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 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...

