

# Smelt

KAASFONDUE EXTRAORDINAIRE

Lunch: 12:00 - 15:00

## Kaasfondue Tosti

*voor onze tosti's gebruiken wij zuurdesembrood*

### **Zwitserse fondue-tosti 11**

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

### **Hollandse fondue-tosti 9**

Kazen: petit doruvel, tynjetaler, bunkerbloos

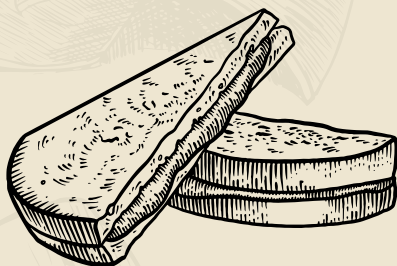
### **Truffel fondue-tosti 10**

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

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

Bekroonde Beenham van Slagerij Bood +2

Huisgemaakte tomaten ketchup +1



*Wij serveren natúúrlijk ook overdag onze kaasfondues. Deze vind je op de verderop in het menu.*



# Smelt

KAASFONDUE EXTRAORDINAIRE

## Voorgerechten

---

**Crème van geroosterde artisjokken 12**  
met Parmigiano Reggiano en Marcona amandelen

**Paté d'Amsterdam 10**  
met cornichons en huisgemaakte uiencompote

**Oeuf mayo 5**  
met huisgemaakte truffelmayonaise

**Steak tartaar 13**  
met klassieke garnering

## Bites

---

**Ansjovis 9**  
met dingesneden geblakerde paprika

**Luques olijven 8**  
fris knapperige olijven uit de Languedoc

**Charcuterie plank 13**  
beenham, jamon serrano en venkelsalami

**Bresaola 14**  
Dingesneden gedroogd grasgevoerd rund



# 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 à 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

**Charcuterie plank** 13

+ 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

### Cheesecake van De Bakkerswinkel 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 7.5

met madeleine van Petit Gâteau

### 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

7.5/39

Druif: Xarel.Io, 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*

### Minuty Rose

40

Druif: Cinsault, Grenache Noir, Syrah, Tibourenc

Oorsprong: Languedoc, Frankrijk

*Verleidelijk, aardbei, subtiele citrus*

## Oranje

---

### Xic del Mel Orange (Natuurwijn)

45

Druif: Macabeo | Oorsprong: Pènèdes, Spanje

*Guave, bitters, sinaasappel*

## Alcoholvrije bubbel

---

### Pierre Zero (0.2L)

9

Druif: Chardonnay | Oorsprong: Languedoc-Roussillon, Frankrijk

*Tropisch fruit, perzik, bloemen*



# 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
Schnapps	4,5

## 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
San Pellegrino	6

## 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...*

