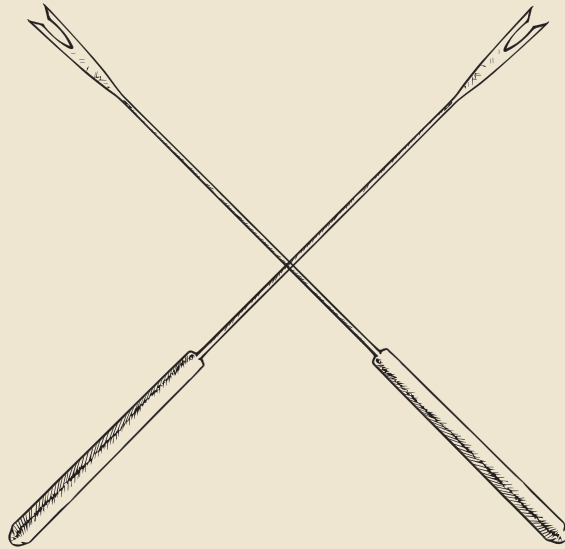


# Smelt

KAASFONDUE EXTRAORDINAIRE

DINNER



## VOOR

---

### **Rilette van gerookte makreel 12**

Met huisgemaakte zwarte pepermayonaise en panne guttiau

### **Lucques olijven 7**

Frisse olijven uit de Languedoc

### **Gestoomde prei 10**

Met vinnagraite, bieslook olie en geroosterde amandelen

### **Burrata met bloedsinasappel 13**

Met venkel en geroosterde pistachenoten

### **Crème van geroosterde artisjokken 12**

Met parmigiano reggiano en marcona amandelen en citroenolie

### **Paté d'Amsterdam 10**

Met cornichons en uiencompôte met appel

## HOOFD

---

### **Ravioli bresato 25**

Gevuld met gestoofd rundvlees, citroen-salieboter en doperwtten

### **Geitenkaas salade 19**

Met jonge bladsla, frisee, peer, venkel, geitenkaas, walnoot en yoghurt-dressing

### ***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...*



## KAASFONDUE

---

*Alle fondues worden geserveerd met onbeperkt knapperig desembrood & verse seizoensgroenten*

### **Hollands** 26

Kazen: Petit doruvel, tynjetaler, bunker blosse

Smaak: *Vol & aromatisch / Wijntip: Riesling*

### **Zwitsers** 29

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

Smaak: *Kruidig & krachtig // Wijntip: Grüner Veltliner*

### **Truffel** 27

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

Smaak: *Aards & romig // Wijntip: Spätburgunder*

### **Italiaans** 29

Kazen: Provolone, parmigiano reggiano, fontina, tallegio

Smaak: *Krachtig Aromatisch // Wijntip: Trollinger*

### **Frans** 28

Kazen: Abondance, comté alpage, emmentaler Français, roquefort

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

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

- + **Gestoomde krieltjes** 5
- + **Fris knapperige salade** 5  
met venkel, vinaigrette, parmezaan
- + **Charcuterieplank** 13  
Beenham, jamon serrano, venkelsalami
- + **Bresaola** 15  
licht gedroogd en fijn gesneden grasgevoerd rundvlees

## FONDUE SPECIAL

---

### **Bierfondue** 26

Kazen: Oud belegen stompetoren, doruvel en gatenkaas

Smaak: *Fruitig en zoet // Biertip: Funky Falcon (pale ale)*



## DESSERTS

---

**Witte chocolade slof** 10  
Met Crème Pâtissière en pistache

**Crème brûlée** 9  
Met amaretto, romige vanille custard en krokante karamel

**Baskische cheesecake** 9  
Romige burned cheesecake

**Affogato** 7  
Vanille ijs met gekaramelliseerde amandel, overgoten met espresso

## DIGESTIEF

---

**Sgroppino** 9  
Citroensorbet, vodka & prosecco

**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

