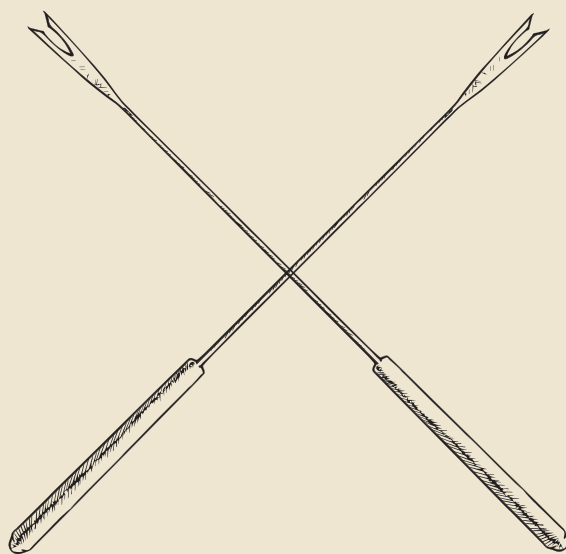


Smelt

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 doperwten

Geitenkaas salade 19

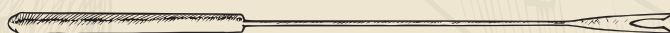
Met jonge bladsla, frisee, peer, venkel, geitenkaas, walnoot en yoghurt-dressing

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



LUNCH - 12.00-15.00

Onderstaande gerechten worden geserveerd op vers desembrood

Groninger mozzarella 12

Met gegrilde tomaat en verse basilicum

Kaaskroketten 12

Onze eigen kaaskroketten gevuld met tallegio en l'etivaz alpage

Bresaola 13

Dungesneden grasgevoerd rund met augurk en mosterdmayonaise

Rilette van gerookte makreel 12

Met gesmolten gruyere alpage

Crème van geroosterd artisjokkenhart 11

Met parmigiano reggiano vacche rosse en marcona amandelen

Smelt's kaasfondue tosti 10

+ Beenham 2,5

+ Ketchup 1

Cheese-fondue burger 20

Black angus burger met tomaat, augurk, uiencompote in kaasfondue

Geitenkaas salade 19

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

Vanaf 15.00 tot 18.00

Borrelplank extraordinaire (voor 2 personen) 15 p.p.

met o.a. onze eigen kaaskroketjes,
st felicien, bresaola, lucques olijven,
vers brood en rilette van makreel

