

Diner (17:30 - 21:30)

Vooraf

Lucques olijven 7
Frisse olijven uit de Languedoc

Crème van geroosterde artisjokken 12
Met parmigiano reggiano, marcona amandelen en citroenolie

Huisgemaakte Franse uiensoep 10
Met comte alpage op zuurdesem

Rilette van gerookte makreel 12
Met huisgemaakte zwarte peper mayonaise en pane guttiau

Grillworst van wild 10
met jalapeño & cheddar en mosterdmayonaise

Hoofd

Ravioli bresato 22
Gevuld met gestoofd rundvlees, citroen-salieboter en doperwtten

Cheese Burger 18
Black Angus burger met tomaat, augurk, gekaramelliseerde ui op een bedje van kaasfondue

Desserts

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

Baskische cheesecake 9
Romige burnt cheesecake

Hemelse Modder 9
Huisgemaakte chocolademousse met amandelcrumble

Sgroppino 9
Wodka, Prosecco en citroenijs



Kaasfondue (12:00 - 21:30)

Geserveerd met onbeperkt desembrood en een portie verse seizoensgroenten

Hollands 26

Kazen: Petit doruval, tynjetaler, bunker blossom
Smaak: Vol & aromatisch | *Wijntip*: Gruner Veltliner

Zwitsers 29

Kazen: L'etivaz alpage, vacherin fribourgeois, appenzeller noir
Smaak: Kruidig & krachtig | *Wijntip*: Jacquere

Truffel 27

Kazen: Raclette à la truffe, doruval truffel, boeren gatenkaas
Smaak: Aards & romig | *Wijntip*: Pinot Noir

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

Habanero fondue 26

Kazen: Red Leicester, Sanglet en Goudse kaas met habanero peper
Smaak: Zoet & Pittig | *Wijntip*: Riesling

Special: Bierfondue 26

Kazen: Oud belegen stompetoren, doruval en gatenkaas
Smaak: Fruitig en zoet | *Biertip*: Funky Falcon (pale ale)

Bijgerechten

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

- + Gestoomde krieltjes 5
- + Extra seizoensgroente 5
- + Fris knapperige salade 5
Botersla, frisee, vinaigrette, parmigiano vacche rosso
- + Charcuterieplank 13
Drie dun gesneden soorten charcuterie
- + Bresaola 15
Licht gedroogd en fijn gesneden grasgevoerd rundvlees



Lunch (12:00 – 15:30)

Onderstaande gerechten worden geserveerd op vers desembrood

Eieren

Omelette du fromage 11 (V)

Met Zwitserse l'etivaz alpage: "Misschien wel het lekkerste eitje van de stad!"

+ Bekroonde beenham + 1.5

Broodjes

Groninger mozzarella 12 (V)

Met gegrilde tomaat en verse basilicum

Kaaskroketten 12 (V)

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 gruyère alpage

Overige

Smelt Kaasfondue Tosti 9

+ Beenham 1,5

+ Ketchup 1

Cheese Burger 18

Black angus burger met tomaat, augurk, gekaramelliseerde ui op een bedje van kaasfondue

Ravioli bresato 22

Gevuld met gestoofd rundvlees, citroen-salieboter en doperwten

Huisgemaakte franse uiensoep 10

Met comte alpage op zuurdesem

