

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, zuurkool en mosterdmayonaise

Hoofd

Ravioli 20
Eekhoortjesbrood, salieboter, champignons en pijnboompitten

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

Desserts

Pistache ijs van Massimo Gelato 9
Op brioche brood

Baskische cheesecake 9
Romige burnt cheesecake

Hemelse Modder 9
Huisgemaakte chocolademousse met amandelcrumble

Sgroppino 9
Wodka, Prosecco en citroenijs



Kaasfondue (12:00 – 21:30)

Fondues worden geserveerd met onbeperkt desembrood & een portie verse seizoensgroenten

Hollands 26
Kazen: Petit doruvel, 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, doruvel 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

Special: Habanero fondue 26
Kazen: Red Leicester, Sanglet en Goudse kaas met habanero peper
Smaak: Zoet & Pittig | *Wijntip:* Riesling

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

Pastrami van wilde gans 13

Met zuurkool en honing-mosterdzaad

Overige

Kaaskamer Tosti 9

+ Beenham 1,5
+ Ketchup 1

Cheese Burger 18

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

Winterse salade 15

Met geroosterde pompoen, geitenkaas en walnoot

Huisgemaakte franse uiensoep 10

Met comte alpage op zuurdesem

Barkaart

Om te delen (vanaf 14:30)

Hollandse harde kaas met chutney 8

Overjarige Stolwijker

Brood met gezouten boter 6

Grillworst van wild 10

met mosterdmayonaise

Lucques olijven 7

Frisse olijven uit de Languedoc

Kaaskroketten 2 (p.s.)

Huisgemaakte geroosterde artisjokkentapenade 12

met parmigiano reggiano, marcona amandelen en citroenolie

Bitterballen (6 stuks) van Holtkamp 8

met mosterdmayonaise

Klassiekers (vanaf 17:30)

Saté van Ray 14

3 stokjes kippendij met huisgemaakte saté saus en atjar

Cheeseburger 18

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

Ravioli 20

Eekhoortjesbrood, salieboter, champignons en pijnboompitten

Huisgemaakte Franse uiensoep 10

Met Comte op zuurdesem

Sides:

- Groene frisse salade 5
- Franse fritjes 5

Desserts

Baskische cheesecake 9

Romige burnt cheesecake

Hemelse Modder 9

Huisgemaakte chocolademousse met amandelcrumble

Sgroppino 9

Vodka, Prosecco, and lemon sorbet