

KAASFONDUE 12:00 – 21:30

Geserveerd met onbeperkt desembrood, seizoensgroenten & cornichons

Hollands 27

Petit Doruvel, Tynjetaler, Bunker Blossie

Smaak: Vol & aromatisch · Wijntip: Gruner Veltliner

Zwitsers 29.5

L'Etivaz Alpage, Vacherin Fribourgeois, Appenzeller Noir

Smaak: Kruidig & krachtig · Wijntip: Jacquere

Truffel 28

Raclette a la Truffe, Doruvel Truffel, Boeren Gatenkaas

Smaak: Aards & romig · Wijntip: Pinot Noir

Italiaans 29.5

Provolone, Parmigiano Reggiano, Fontina, Taleggio

Smaak: Krachtig & aromatisch · Wijntip: Trollinger

Frans 29.5

Abondance, Comte Alpage, Emmentaler Francais, Roquefort

Smaak: Notig & scherp · Wijntip: Sauvignon Blanc

Spaans 27

Cremitos del Zujar, Manchego Romero · optioneel met krokante jamon serrano

Smaak: Kruidig & zoet · Wijntip: Riesling

BIJGERECHTEN

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

+ Gebakken krieltjes 5

+ Extra seizoensgroente 4

+ Fris knapperige salade 5

Botersla, frisee, vinaigrette, parmigiano vacche rosso

+ Charcuterieplank 14

Drie soorten dungesneden charcuterie

+ Bresaola 15

Licht gedroogd en dungesneden grasgevoerd rundvlees



DINER 17:30 – 21:30

Vooraf

Lucques olijven 8

Frisse olijven uit de Languedoc met tapenade

Burrata 13

Met gemarineerde courgette, gekarameliseerde pistache en bieslookolie

Tapenade van geroosterde artisjokken 13

Parmigiano reggiano, marcona amandelen en citroenolie · geserveerd met Pane Guttiau

Gazpacho met gerookte forel 10

Van basilicum, courgette, komkommer en appel

Rillette van gerookte makreel 12

Huisgemaakte zwarte peper mayonaise · geserveerd met bruschetta

Hoofd

Ravioli (V) 20

Gevuld met ricotta en spinazie, salieboter, champignons, pijnboompitten en parmezaan

Smelt's Cheese Burger 18

Black Angus burger met tomaat, augurk, botersla en burgersaus op een bedje van kaasfondue

Burrata salade (V) 18

Met gegrilde tomaat, peer, pistache en botersla

Desserts

Crème brûlée 9

Huisgemaakte crème brûlée met amarettolikeur

Huisgemaakte cheesecake 9

Vraag de bediening naar de smaak van de week

Hemelse Modder 9

Huisgemaakte chocolademousse met amandelcrumble

Sgroppino 9

Wodka, prosecco en citroensorbet



BORREL Om te delen vanaf 14:30

Oude boeren kaas 8

Klassieke Stolwijker van 2,5 jaar oud met huisgemaakte chutney

Brood 6

Met gezouten boter

Rillette van gerookte makreel 12

Met zwarte peper mayonaise en bruschetta

Kaasfondue naar keuze

Voor 1, 2 of 4 personen

Vraag onze bediening naar de kaasfonduekaart

Lucques olijven 8

Frisknapperige olijven uit de Languedoc

Burrata 13

Met gemarineerde courgette, gekarameliseerde pistache en bieslookolie

Tapenade van geroosterd artisjokkenhart 13

Met parmigiano reggiano, marcona amandelen, citroenolie en Pane Guttiau

Charcuterieplank 14

Drie soorten dungseden charcuterie

Bresaola 15

Fijn gesneden, gedroogd en grasgevoerd rund

Smelt's kaaskroketjes (per stuk) 2

Ons eigen recept met L'Etivaz Alpage en Taleggio

Bitterballen (per stuk) 1.5

Rundvleesbitterballen van Holtkamp

V = Vegetarisch · Allergenen op aanvraag beschikbaar



LUNCH 12:00 – 15:00

Geserveerd op vers desembrood

Eieren

Omelette du fromage (V) 11

Met Zwitserse L'Etivaz Alpage · "Misschien wel het lekkerste eitje van de stad!"

+ Bekroonde beenham +1.5

Broodjes

Groninger mozzarella (V) 12

Met gegrilde tomaat, verse basilicum en bieslookolie

Kaaskroketten (V) 12

Gevuld met Taleggio en L'Etivaz Alpage

Bresaola 13

Fijn gesneden en grasgevoerd rund met augurk en mosterdmayonaise

Rillette van gerookte makreel 12

Met gesmolten Gruyere Alpage

Overig

Smelt's kaas tosti (V) 8

+ Bekroonde beenham +1.5

Ravioli (V) 20

Gevuld met ricotta en spinazie, salieboter, champignons, pijnboompitten en parmezaan

Smelt's Cheese Burger 18

Black Angus burger met tomaat, augurk, botersla en burgersaus in een zee van kaasfondue

V = Vegetarisch · Allergenen op aanvraag beschikbaar

