

**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 dungseden charcuterie

+ Bresaola 15

Licht gedroogd en dungseden grasgevoerd rundvlees

V = Vegetarisch · Allergenen op aanvraag beschikbaar



**DINER** 17:30 – 21:30

Vooraf

**Lucques olijven** 8

Frisse olijven uit de Languedoc met tapenade

**Burrata** 13

Met vadouvan gemarineerde courgette, pistache en verse lookolie

**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, shiitake, pijnboompitten en parmezaan

**Smelt's Cheese Burger** 18

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

**Burrata salade (V)** 18

Met gegrilde tomaat, peer, pistache en botersla

Desserts

**Crème brûlée** 9

Krokante custard met amarettolikeur

**Baskische cheesecake** 9

Romige burnt cheesecake

**Hemelse Modder** 9

Huisgemaakte chocolademousse met amandelcrumble

**Sgroppino** 9

Wodka, prosecco en citroensorbet

V = Vegetarisch · Allergenen op aanvraag beschikbaar



**BORREL & DINER** · 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**

*Met zwarte peper mayonaise en bruschetta*

**Lucques olijven (V)** 7

*Frisknapperige olijven uit de Languedoc*

**Tapenade van geroosterd artisjokkenhart (V)** 13

*Met parmigiano reggiano, marcona amandelen, citroenolie en Pane Guttiau*

**Charcuterieplank** 14

*Drie soorten dungseden charcuterie*

**Smelt's kaaskroketjes (per stuk)** 2

*Ons eigen recept met L'Etivaz Alpage en Taleggio*

**Bitterballen (per stuk)** 1.5

*Van Holtkamp met mosterdmayonaise*

Klassiekers vanaf 17:30

**Sate van Ray** 15

*3 stokjes kippendij, satesaus en atjar*

**Cheeseburger** 18

*Black Angus burger met tomaat, augurk, botersla en burgersaus op een bedje van gesmolten kaas*

**Ravioli (V)** 20

*Ricotta en spinazie, salieboter, shiitake*

**Tomatensoep (V)** 9

*Met brood en boter*

**Lams Merquezworstjes (3)** 15

*Met huisgemaakte koolsla*

**Burrata salade (V)** 18

*Gegrilde tomaat, peer, pistache en botersla*

Sides

**Groene frisse salade** 5

*Botersla, frisee, vinaigrette, parmigiano vacche rosso*

**Verse friet** 5.5

*Met mayonaise*

**Gebakken krieltjes** 5

*Oven roasted aardappelen*



**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*

**Broodje kroket** 7.5

*Rundvleeskroket van Holtkamp met 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, shiitake, pijnboompitten en parmezaan*

**Smelt's Cheese Burger** 18

*Black Angus burger met tomaat, augurk, botersla en burgersaus op een bedje van gesmolten kaas*

**Huisgemaakte tomatensoep (V)** 9

*Met brood en boter*

**Burrata salade (V)** 18

*Met gegrilde tomaat, peer, pistache en botersla*

