

## KAASFONDUE 12:00 – 21:30

Geserveerd met onbeperkt desembrood, een portie seizoensgroente & 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 · 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 7

Frisse olijven uit de Languedoc

#### Burrata 13

Met vadouvan gemarineerde courgette, gekaramelliseerde pistache en verse 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, shiitake, pijnboompitten en parmezaan

#### Smelt's Cheese Burger — Vegetarisch ook mogelijk 18

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

#### Burrata salade (V) 18

Met gegrilde tomaat, appel, gekaramelliseerde 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 13:30

**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*

**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 dingesneden 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** — Vegetarisch ook mogelijk

*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) 8**

*Met brood*

**Lams Merquezworstjes (3) 15**

*Met huisgemaakte koolsla*

**Burrata salade (V) 18**

*Gegrilde tomaat, appel, gekaramelliseerde 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 – 15:30

*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

**Smelt's Cheese Burger** — Vegetarisch ook mogelijk 18

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

**Huisgemaakte tomatensoep (V) 8**

*Met brood*

**Burrata salade (V) 18**

*Met gegrilde tomaat, appel, gekaramelliseerde pistache en botersla*

