

Borrel

Fromage

FROMAGE

Stel zelf samen | appelstroop | kletzenbrood

Per stuk à 75 gram	7½
3 kazen à 35 gram per stuk	11
4 kazen à 35 gram per stuk	14
5 kazen à 35 gram per stuk	17

Cabricharme (rauwe geitenmelk)

Dit is nog een vrij nieuwe kaas, voor het eerst geproduceerd in 1986. De geiten worden op humane wijze opgegroeid en verzorgd.

Geitenbrie (gepasteuriseerde geitenmelk)

De smaak is heerlijk zacht en zuiver, met een fris, romig karakter.

Manchego DOP (gepasteuriseerde schapenmelk)

Licht pikante en zoute smaak door negen maanden rijping uit La Mancha.

Le Petit Doruvel (gepasteuriseerde koemelk)

Een zachte boerenkaas uit Montfoort, Nederland. De kaas is smeug en zacht en is ook bekroond met het Groene Hart keurmerk.

Fromage d' Affinois (gepasteuriseerde koemelk)

Een Franse kaas waaraan dubbel room is toegevoegd tijdens de bereiding.

Epoisses (rauwe koemelk)

De kaas wordt al sinds de zestiende eeuw in de streek gemaakt. De kaas rijpt 5-8 weken. De kaas wordt één tot drie keer per week gewassen en gekeerd.

Fougerus (gepasteuriseerde koemelk)

De korst geeft een paddenstoelaroma af. Wanneer de kaas volledig gerijpt is, ontwikkelt hij rode en bruine vlekken op de korst die zorgen voor een complexere smaak.

Il Pizzino (gepasteuriseerde koemelk)

Deze kaas is romig, fris en vol van smaak. De kaas heeft een rode korst, die naarmate de kaas rijpt ook een blauwe schimmel krijgt.

Schlossberger Alt (rauwe koemelk)

Een Zwitserse bergkaas die 16 maanden heeft gerijpt in een grot.

Delfts Goud Oud (gepasteuriseerde koemelk)

De smaak is vol romig en pittig.

Delfts Blauw (rauwe koemelk)

Een vegetarische blauwader van koemelk, gemaakt in Noord-Brabant. Wordt gedurende 2 maanden traditioneel gerijpt..

Blacksticks blue (gepasteuriseerde koemelk)

Handgemaakte Engelse blauwaderkaas afkomstig uit het landelijke Lancashire. Deze kaas is romig met een zachte blauwschimmelsmaak.

Borrel & Aperitief

Borrelgerechten, aperitief, bitterballen & plateaus

APERITIEF DRANK

Vraag om dit wisselende aperitief

APERITIEF & BORRELGERECHTEN

Pain l'Ouest	6½
brood met wisselende huisgemaakte smeersels	
Olijven	 4½
huisgemaarineerd limoen gefermenteerde knoflook	
Noten	 4
keuze mix van 3 onderstaande gerookte amandelen gebakken pistache gezouten cashewnoten Japanse wasabi pinda's	
6 Crostini's	8
getoaste sneetjes brood belegd keuze uit vlees, vis of vegetarisch	
Charcuterie	14
diverse vleeswaren zoetzure groenten olijven	
l'Oeuf Mayo	 4
mayonaise kropsla	
l'Oeuf Mayo	4½
mayonaise kropsla ansjovis	
l'Oeuf Mayo	4½
mayonaise kropsla Serranoham	
Falafel	 8
avocado yoghurt dip	

BITTERBALLEN

Rundvlees bitterballen uit de oven van Kwekkeboom	8 stuks	7½
	15 stuks	14
	24 stuks	23

BORRELPLATEAUS

Plateau des Oeufs	7
Een proeverij van l'Oeuf Mayo	
Plateau du Chef	26
Een proeverij van borrelgerechten, charcuterie & fromage	
Plateau Charcuterie & Fromage	26
3 soorten charcuterie 3 soorten kazen	

Vegetarisch: 

Veganistisch: 

