

MENU

DESSERT

CRÈME BRÛLÉE 9.5

DRIE MANIEREN | RIETSUIKER

CHOCOLADE 9.5

MOUSSE | STOOFPÉER | CRUMBLE

DESSERT V\ D CHEF DAGPRIJS

KANSHEBBER VOOR DE NIEUWE KAART

KOFFIE "BIJ ONS" 10.5

KOFFIE/THEE NAAR KEUZE |
LEKKERNIEN | LIKEUR

KAASPLATEAU

3 KAZEN 10.5

5 KAZEN 16.5

CAMEMBERT DI BUFALA

AROMATISCH | MILD | ZOETIG

Een zachte witschimmel kaas, gemaakt van verse gepasteuriseerde buffelmelk. Deze kaas heeft een rijpingstijd van 30 dagen.

JERSEY 50+

DIEP | KRACHTIG | PIKANT

Jersey koeien geven wat minder melk dan de Nederlandse koe, maar de melk die ze leveren is rijk aan smaak en voedingsstoffen en dus perfect om kaas van te maken

ROCHEBARON

PIKANT | ROMIG | KRUIDIG

Een milde blauwaderkaas met een aangenaam romige zuivel. de eetbare korst is bedekt met een laagje as.

PECORINO

MILD | NOOTACHTIG | PIKANT KARAKTER
Pecorino is een verzamelnaam voor een veelvoud aan Italiaanse schapenkazen. Dit is een dessertkaas met een mild nootachtige smaak.

LE MARCAIRE

KARAKTERISTIEK | VOL | STERK

Dit is een mooie Franse kaas uit de Vogezes. Met een uniek aromatisch karakter door de gewassen roodkorst. Dit is een dialectwoord in de Elzas voor 'herder'

PIERRE ROBERT

PIKANT | ROMIG | ZILTIG

Unieke specialiteit uit rauwe koemelk. Door de toevoeging van crème fraîche is deze kaas heerlijk zacht. Tegelijk is hij aangenaam pikant.