

HAPJES

- 6 MEXICAANSE KAASBALLETJES
- 6 MINI KAASKROKETJES
- 6 LABNEH MET ZA'ATAR, OLIJFOLIE & MUNT + TOAST
- 6 GEBAKKEN RAVIOLI MET MASCARPONE – TOMATENDIP
- 6 ZWARTE WOULD HAM VAN HET MES
- 7 GEBAKKEN FETA MET OLIJF, ROZEMARIJN & CITROEN + TOAST
(15 MIN IN DE OVEN)
- 6 HOMEMADE GEMARINEERDE GEITENKAAS + TOAST
- 8 KLEINE SELECTIE KAZEN
- 3 PORTIE OLIJVEN

WARM KAZEKE

- 15 CRÉMEUX DE JURA MET:
(KIES ÉÉN TOPPING)
TIP: CAVA PONT FERRO
- DROGE WITTE WIJN EN PROVENCAALSE KRUIDEN
 - PESTO EN GEBAKKEN SPEKJES
 - +1 - CRANBERRY SAUS & PORTO
 - +1 - VIJGEN & NOTENMIX
 - +1 - FRAMBOOS, NOTEN, BALSAMICO EN HONING

(MET SALADE EN BROOD)

KAASSCHOTEL

(ZIE SUGGESTIEBORD)

- 21 VERWENNERIJ
WEELDERIG MET VERRASSENDE SMAKENCOMBINATIES
BIERTIP: GUEUZE MARIAGE PARFAIT
WIJNTIP: NEULAND OF MADEIRA

- 18 FRIS
ZACHTE KAZEN EN FLUWELE TEXTUREN
BIERTIP: SAISON DUPONT
WIJNTIP: CURTA FRANCA BIANCO

- 18 GEMENGD
KAAS EN CHARCUTERIE SELECTIE
BIERTIP: LUPULUS ORGANICUS
WIJNTIP: ROCCAMORA

- 16 FUNDAMENT
SAMENSTELLING UIT DE 5 KAASFAMILIES
BIERTIP: SAISON DUPONT
WIJNTIP: DAVIDE WIT

(MET FRUIT EN BROOD)

SEIZOENSGERECHTEN

- 11 SALADA BURRATA
BURRATA, STEENFRUIT, BALSAMICO, RUCOLA, CHILLI & MUNT + BROOD
- 11 TARTE FLAMBÉE
MET GEITENKAAS, HONING, VIJGEN, TIJM APPELSIENZESTE & WALNOTEN + SALADE

33 75 BIER

3	7	SAISON DUPONT FRIS ° FLORAAL
4,5	12	LUPULUS ORGANICUS MILD BITTERTJE ° TRIPEL
5	13	SINT- BERNARDUS ABT 12 BRUIN ° KRUIDIG
6	14	LIEFMANS KRIEK BRUT ZURIG ° FRUIT
7	14	GUEUZE MARIAGE PARFAIT (37,5 CL) ZURIG ° FIJN

FRIS

4		HOMEMADE MOCKTAIL
7		SEEDLIP SPICE & TONIC KARDEMOM ° PIMENT ° AGRUM
2,2	7	CHAUD FONTAINE (BRUIS/PLAT)
3,5		RITCHIE POMPELMOES / APPELSIEN / CITROEN FRAMBOOS (27 CL) BELGISCHE LIMONADE VAN VROEGER
2,5		FRITZ BRUISEND APPEL
2,5		FRITZ BRUISEND RABARBER
4,5		CULT KOMBUCHA MUNT LAVENDEL
4,5		CULT KOMBUCHA ROZENBOTTEL HIBISCUS

MADEIRA

6		BLANDY'S BOAL - MEDIUM SWEET 5 JAAR GERIJPT ° NOOT ° KRACHTIG
---	--	------------------------------------------------------------------

GL FL APERO

5	22	CAVA PONT DE FERRO BRUT -METHODE TRADICIONAL MACABEU, XAREL-LO, PARELLAD
	7	VYLMER & TONIC VERMOUTH ° APERITIF DE PROVENCE

RODE WIJN

4,5	21	RODE DAVIDE 2015
	23	SAINT GUILHEM LE DÉSSERT 2016 – FRANKRIJK
5,5	25	ROCCAMORA 2015 – ITALIË 100% NEGRO AMARO ° FRUIT ° KRUIDNAGEL
6	26	FERGHETTINA ROSSO – ITALIË
6,5	28	FRAPPATO 2015 – SICILIË 100% FRAPPATO ° FRIS ° ROOD FRUIT

WITTE WIJN

4,5	21	WITTE DAVIDE 2016
6	26	FERGHETTINA BIANCO 2016 – ITALIE 80% CHARDONNAY ° 20% PINO BIANCO ° ZACHT ° SOEPEL
6,5	28	GRILLO GIARDELLI 2016 – SICILIË 100% GRILLO ° CITRUS ° POMPELMOES ° LICHT ZILTIG
6,5	28	NEULAND 2015 – OOSTENRIJK GRÜNER-VETLINER SPEELS FRUIT ° LICHT KARAKTER
	29	GELBER MUSKATELLER BURGENLAND 2016 – OOSTENRIJK ZACHT ° FRUITIG ° FRIS

WARM

- 2,5 KOFFIE CAFETIÈRE
MOKABON KOFFIE
- 2,5 WITTE THEE
- 2,5 GROENE THEE
- 2,5 LINDE THEE
- 2,5 ROZENBOTTTEL THEE
- 2,5 VERSE MUNT THEE
- 3

WINKEL

JOEPIE! VANAF NU KAN JE ALLE
KAZEN OOK AANKOPEN VOOR BIJ JE
THUIS

(MEER INFO AAN DE TOOG)

DESSERT

- 6 PANNA COTTA MET LEMON CURD &
CITROENZESTE
 - 6 HANGOP MET RABARBER
- HANGOP IS EEN TECHNIEK WAARBIJ YOGHURT IN EEN
NETELDOEK UITLEKT OM ZO EEN ROMIGE STRUCTUUR TE
KRIJGEN

TAKE AWAY

GRAAG EEN KAASSCHOTEL THUIS OF IN HET
PARK?

- 12 KAASSCHOTEL
- 12 KAASSCHOTEL GEMENGD
- 12 WARME KAAS MET SALADE
- 2 + BROOD