



Borrel & Aperitief

Plateaus & friteuse

APERITIEF DRANK

Vraag om dit wisselende aperitief




APERITIEF & BORRELGERECHTEN



Pain Le Nord brood wisselende huisgemaakte smeersels		6½
Olijven huisgemaarineerd limoen gefermenteerde knoflook		4½
Noten keuze mix van 3 onderstaande gerookte amandelen gebakken pistache gesuikerde pinda's gezouten cashewnoten Japanse wasabi pinda's		4½
6 Crostini's getoaste sneetjes brood belegd keuze uit vlees, vis of vegetarisch		8
Crustacés du Jour aoili vloerdesem crudités		13

PLATEAUS

Charcuterie diverse vleeswaren zoetzure groenten olijven		15
Plateau Charcuterie & Fromage 3 soorten charcuterie 3 soorten kazen		26

FRITEUSE

Rotterdamse bitterballen met krotenmosterd		8 stuks	8
Kaasstengels		8 stuks	8
Vegetarische bittergarnituur		8 stuks	12½
Bittergarnituur		15 stuks	15
Bittergarnituur		25 stuks	25
Verse frites met mayonaise			4

Vegetarisch: 
Veganistisch: 

Borrel

Fromage

FROMAGE

Stel zelf samen | vijgenchutney | 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

Bunkerkaas Geit (gepasteuriseerde geitenmelk)

De kaas is zuiver, romig met een licht zoetje en wordt zeven maanden gerijpt in de bunkers, waardoor hij steviger en smaakvoller wordt.

La Timanoix (gepasteuriseerde koemelk)

De kaas wordt tijdens de rijping gewassen en geborsteld met notenlikeur wat een speciale aromatische geur en walnotensmaak aan de kaas geeft.

Delice de Bourgogne (gepasteuriseerde koemelk)

De kaas heeft een zeer romige en delicate textuur. De korst is zacht en wit met een bloemige textuur en een licht aroma van paddenstoelen.

St. Marcellin (rauwe koemelk)

Tinten van hazelnoot met een fruitige ondertoon in combinatie met zijn bijzonder romige structuur zorgen voor een mooie smaakbeleving.

Taleggio (gepasteuriseerde koemelk)

Heerlijke zachte smaak, licht zoet en een combinatie van witte truffels en amandelen.

Epoisses (rauwe koemelk)

De kaas rijpt 5-8 weken en wordt al sinds de zestiende eeuw gemaakt.

Manchego DOP (gepasteuriseerde schapenmelk)

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

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.

Boerenkaas truffel (rauwe koemelk)

Deze Hollandse licht belegen kaas heeft een delicate smaak door de toevoeging van zwarte truffel

Blauwklaver (gepasteuriseerde koemelk)

Een heerlijke en romige kaas die zorgt voor een filmend laagje in de mond. De korst brengt ziltigheid, wat goed combineert met het boerse karakter.

Valdeon Cabrales (gepasteuriseerde geit-, schaap- & koemelk)

De kaas is zoet en fris en gerijpt ingepakt in esdoorn bladeren in de grotten van het Picos. Het Europa gebergte.