



FONDUE

KAASFONDUE RESTAURANT
EXTRAORDINAIRE

VOORGERECHTEN

Rillettes van huisgerookte zalm	9,50
Paté de Campagne + kweeper compote Paté van de Pasteibakkerij	9,50
Ingelegde groenten met biologische geitenkaascrème	10,50
Plateau met charcuterie	12,50
Desembrood met bruine botercrème Biologisch desembrood van Fort Negen	4,50
'Bij-de-borrel-plank' Luque olijven, gerookte amandelen en Boeren Goudse Opleg	5,50

HOOFDGERECHTEN

Zwitserse Fondue Gruyere Alpage en Vacherin de Fribourgeois	23,50
Franse Fondue Comté, Franse gruyere en Roguefort	22,-
Hollandse fondue Oud belegen, boeren gatenkaas en Petit Doruvel	19,50
Geitenkaasfondue Chevre Rouge, Rouvener Belegen en Chevre du Poitou	19,50
Confit de Canard Met stampot van zuurkool	24,50

** Fondues kunnen per twee personen worden besteld.*

** Bij alle fondues serveren wij biologisch desembrood
van Fort Negen, cornichons en verse groenten)*

DESSERT

Coupe Kolonel Loek van citroen sorbetijs met wodka	7,50
Crumble Appel Peer met creme cru van biologische melk	7,50
Crème Brulée met kardemom	7,50
Kaasplateau uit De Kaaskamer van Amsterdam	12,50
Little Lemon Cheese Cake Carré Iets kleins voor de lekker	2,50

*Allergieën graag doorgeven aan de bediening, dan houden we daar rekening mee.
(Prijzen in Euro)*

VAN:
DE KAASKAMER
VAN AMSTERDAM

Kaasfondue Restaurant 'Fondue' - Gosschalklaan 7, 1014 DC Amsterdam
Kaaswinkel 'De Kaaskamer van Amsterdam' - Runstraat 7, 1016 GJ Amsterdam



FONDUE

KAASFONDUE RESTAURANT
EXTRAORDINAIRE

WIJNEN

	glas	fles
<i>Wit</i> Sauvignon Blanc Le Dropt- Sud Ouest-Frankrijk- 2018	4.00	19.50
Grüner Veltliner Weinwurm- Weinviertel- Oostenrijk- 2018	4.50	21.50
Pinot Bianco Berg Nals Margreid- Alto Adige – Italië- 2018	7.25	35.00
Riesling Trocken Mosbacher-Pfalz-Duitsland-2017	7.25	35.00
Johanitter Linge- Betuwe- Nederland- 2018	7.25	35.00
<i>Rood</i> Montepulciano/Sangiovese Carminucci Piceno-Marche- Italië- 2017	4.00	19.50
Edelvernatsch Pfeffersburger N. Margreid- Alto Adige- Italië- 2018	5.75	28.00
Blaufrankisch FeilerArtinger- Burgenland- Oostenrijk- 2016	6.25	31.00
Pinot Nero Bottega Vinai Cavit- Trentino- Italië- 2016	6.50	32.00
Pinotin/Regent Cuvee Barrique Linge- Betuwe- Nederland- 2017	7.50	36.50
<i>Bubbel</i> Prosecco Spumante Corvezzo “Terre di Marca” – Veneto – Italie – 2018	5.50	29.50
<i>Bijzondere bubbel op basis van thee en riesling. (alcoholvrij/arm):</i>		
BLÅ Jasmijn/Witte tea/Hibiscus 0%		29.50
RØD Hibiscus/Witte thee/Zwarte Thee 5%		29,50
VINTER Chai/Zwarte Thee/Witte Thee 5%		29,50

BIER

Tropical Ralphy - weizen met fruitige aroma's	5.00
Boom Bocks - bockbier met tonkabonen en chocolade	5.00

FRIS

Marie Stella Maris water plat/bruis 0.25ltr	2.50
Marie Stella Maris water plat/bruis 0.75ltr	5,50
Agroposta Framboos	4,00
Agroposta Vlierbloesem	4.00
Bergappelsap Hop van Kohl – Sud Tirol	4,75
Bergappelsap Vlierbloesem van Kohl – Sud Tirol	4.75
Gingerbeer Russel&Co	4.20
Tonicwater Russel&Co	4.20
Charitea Greentea	4,20
Coca Cola	2,50
Chocolademelk	2,50

COCKTAIL

Gin&Tonic - Torine Gin (Vlaardingen) + Russel&Co tonic	9.50
Prosecco + Bergappelsap + Vlierbloesem	7.50
Seedlip Spice / Tonic of Gingerbeer Russel&Co (0%alc.)	8.50

DIVERS

Schelvispekkel van H.van Toor & Jzn	4.50
Genepi des Alpes	4.50
Calvados du Domfrontais Vieille Reserve	6.50

CHEESEWARES POWERED BY:



Food tools for life