



CHEESE

Stel uw eigen plateau van 3 soorten samen, geserveerd met noten- rozijnenbrood / Compose your own plateau of 3 types, served with nut-raisin bread



LE BARISIEN

Melksoort: Rauwe koemelk



Herkomst: Frankrijk, Grand-Est

Smaak: De Le Barisien is een triple crème met een lekker pittig smaakje. De korst is zelfs een beetje bloemig te noemen met wat aangename, lichte bitters.

Type of milk: Raw cow's milk

Origin: France, Grand-Est

Taste: The Le Barisien is a triple crème with a nice spicy taste. The crust can even be called a bit flowery with some pleasant, light bitters.



CROQUANTES LIQUEUR DE NOIX

Melksoort: Gepasteuriseerde koemelk



Herkomst: Frankrijk, Dordogne

Smaak: Een mooie kaas die wordt gewassen met walnotenlikeur en gerijpt in de licht-vochtige Franse natuurgrotten. Romig en zacht van smaak.

Milk type: Pasteurized cow's milk

Origin: France, the Dordogne

Taste: A beautiful cheese washed with walnut liqueur and matured in the slightly humid French natural caves. Creamy and soft in taste.



LUTJEWINKEL1916 INTENS & ROYAAL

Melksoort: Gepasteuriseerde koemelk



Herkomst: Nederland, Lutjewinkel

Smaak: Deze brokkelkaas ligt ruim 2 jaar in het rijpingspakhuis. Dit lange rijpingsproces wordt zorgvuldig begeleid door de kaasmeester en zorgt ervoor dat de kaas zeer vol en romig van smaak is.

Type of milk: Pasteurized cow's milk

Origin: The Netherlands, Lutjewinkel

Taste: This crumbly cheese has been in the maturing warehouse for over 2 years. This long maturing process is carefully supervised by the cheese master and ensures that the cheese is very full and creamy in taste.



JERSEY BLUE

Melksoort: Rauwe koemelk



Herkomst: Zwitserland, Lichtensteig

Smaak: Een koning onder de blauwader kazen. De smaak van deze blauwader is zeer subtiel maar toch vol, nootachtig en lichtrokerig.

Type of milk: Raw cow's milk

Origin: Switzerland, Lichtensteig

Taste: A king among the blue cheeses. The taste is very subtle but still full, nutty and slightly smoky.



VENACO

Melksoort: Rauwe schapenmelk



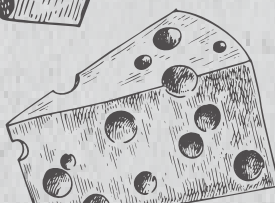
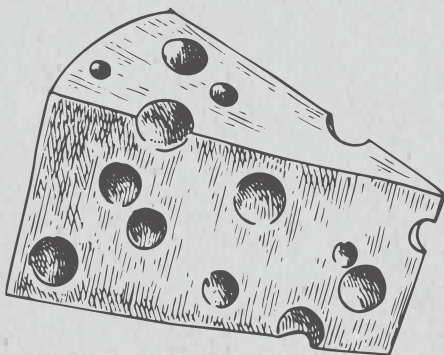
Herkomst: Frankrijk, Bastia (Corsica)

Smaak: Een gewassen korstkaas op basis van rauwe, volle schapenmelk met een binnenkant van ivorekleurig zacht zuivel.

Type of milk: Raw sheep's milk

Origin: France, Bastia (Corsica)

Taste: A washed rind cheese made from raw, whole sheep's milk with an ivory-coloured soft dairy interior.





FOR
TUYN

CHARCUTERIE

*Stel uw eigen plateau van 3 soorten samen,
geserveerd met noten- rozijnenbrood / Compose
your own plateau of 3 types, served with nut-raisin bread*



PORCHETTA

Een rollade van buikspek, gevuld met mooie verse kruiden.
Gegaard in een houtgestookte oven en geproduceerd in Ariccia,
een stadje die zo'n 26 kilometer ten zuidoosten van Rome ligt, in
de regio Lazio in Italië.

*Porchetta is a pork belly roll, filled with beautiful fresh herbs.
Cooked in a wood-fired oven and produced in Ariccia, a town located
about 26 kilometers southeast of Rome, in the Lazio region of Italy.*



PANCETTA TESA BIO DI CINTA SENESE DOP

Heerlijk gepekeld Italiaans buikspek, gekruid met zwarte peper.
Het spek wordt voor een aantal maanden aan de lucht gedroogd.
Cinta Senese is een speciaal rustiek varkensras wat vaak voorkomt
in de bergen bij Florence.

*Deliciously cured Italian pork belly, seasoned with black pepper.
The bacon is air-dried for several months. Cinta Senese is a special
rustic breed of pig that is often found in the mountains near Florence.*



PROSCIUTTO DI PARMA

Dit is een rauwe ham die wordt gemaakt van 100% Italiaanse
varkens die opgroeien in de prachtige regio Parma.
Prosciutto wordt gemaakt van de achterpoot van een varken.
Gepekeld en gedroogd door de zilte zeelucht die door de
rijpkamers waait.

*This is a raw ham made from 100% Italian pigs that grow up in the
beautiful region of Parma. Prosciutto is made from the hind leg of
a pig. Brined and dried by the salty sea air that blows through the
ripening rooms.*



SCHIACCIATO PICANTE

Het geheime recept van deze worst is doorgegeven van vader op
zoon. Een worst van varkensvlees met typische salami-kruiden.
Aan de Schiacciata wordt ook Spaanse peper toegevoegd, wat
zorgt voor de pittige smaak en rode kleur. De worst heeft de
typische schiacciato, platgedrukte vorm, dat geeft ovale plakjes.
De worst bevat geen gluten en geen lactose.

*The secret recipe of this sausage has been passed on from father to
son. A pork sausage with typical salami spices. Spanish pepper is also
added to the Schiacciata, which provides the spicy taste and red
color. The sausage has the typical schiacciato, flattened shape, which
gives oval slices. The sausage contains no gluten and no lactose.*



PASTRAMI

Langzaam gegaard en gerookt rundvlees van gepekeld (gezout)
rundvlees van Brikett Smokehouse.

*Slowly cooked and smoked beef from brine (salted) beef from
Brikett Smokehouse.*

