

## Menu Out en About

### Snacks:

Steak tartaar | Augurk | Jalapeno  
Taco | Piment | Garnaal  
Basilicum | Parmezaan | Gepekelde eidooier

### Voorgerecht:

Groentetuintje | Asperges | Radijs | Doperwt

### Tussengerecht:

Langoustine | Bospeen | Tom yam

### Hoofdgerecht:

Hollands Rund | Ui | Gefermenteerde knoflook

### Dessert:

Framboos | Vanille | Zuring

Kaas (extra bij te bestellen meerprijs € 17,50 per persoon)

## De kazen

### **Chevre Valencay**

Deze kaas is afkomstig uit de provincie Berry en heeft een AOC-Loire status. Het kaasje heeft de vorm van een piramide. De kaas is gemaakt van rauwe geitenmelk en wordt na het vormen bedekt met een laag gezouten houtskool as. Vervolgens laten ze het kaasje rijpen in vochtige kelders, dit duurt ongeveer 3 weken. Daarna kan de kaas gegeten worden. Het is een frisse kaas met iets wat fruitige toetsen.

### **Brillat Savarin**

Een triple room kaas uit Ile de France, Frankrijk (noordelijk gelegen), gemaakt van gepasteuriseerde koemelk. Als de kaas jong gegeten wordt smelt de kaas bijna op de tong en zijn de romige toetsen herkenbaar. Rijper gegeten wordt de kaas wat droger en pikanter. De rijpingsperiode is minimaal 3 weken, hier krijgt de kaas een witte dons laag en deze verdwijnt weer naarmate de kaas ouder wordt.

### **Michel**

De volgende kaas komt uit Noord-Duitsland, Oster-Ohrstedt. De kaas wordt gemaakt van 50% geitenmelk en 50% koemelk. Een echte boerenkaas met een hoog vetgehalte. De kaas rijpt ongeveer 18 maanden. Dit zorgt voor meer kracht en lengte. De kaas is smeug met pikante smaken en een nootachtige toets. Daarnaast een lichte zuurgraad door toevoeging van geitenmelk.

### **Maroilles aux Genievre**

Dit is een kaas gemaakt van rauwe koemelk. Komt uit Frankrijk, Picardië. Een traditionele roodflora kaas. Tijdens de rijping wordt deze meerdere keren gewassen met pekewater. Dit is een proces wat je eigenlijk bij elke roodflora kaas ziet. Hierdoor ontwikkelt zich ook de roodflora korst. Het is een lichtzoete kaas met volle aanzet en een licht ziltige toon.

### **Shropshire blue**

Deze kaas komt uit Inverness, Schotland. Gemaakt door een kaasmaker die zijn opleiding heeft gevolgd bij een van de Stilton producenten. De opvallende oranje kleur dankt de kaas aan een natuurlijke kleurstof, afkomstig van de Orlaanbloem. Het is een stevige kaas die op de tong smelt als boter. De kaas is mild van smaak en heeft licht pikante tonen.

