

**U kan uit onze kaart met gerijpte kazen van Michel en Frederic Van Tricht een keuze maken van een 5 à 6-tal kazen. Wij serveren hierbij kletzenbrood en kweepeermarmelade.**

**aangepast bier: 4 €  
dessertwijn: 7 €**

### **1. Florence**

Dit prachtige geitenkaasje wordt gemaakt door kaasmakerij Karditsel in Lummen. De melk wordt super vers, rauw, biologisch en kwaliteitsvol verwerkt. Het is een zachte geitenkaas met een mooie witschimmekorst.

### **2. Pouligny saint-pierre**

Kaasje van rauwe geitenmelk, afkomstig uit de Loirestreek. Het heeft een pyramidevorm, gelijkend op toren van de kerk in het dorpje, een zachte romige textuur, vol van smaak met lichte zuren.

### **3. Selles-sur-cher**

Een geaste geitenkaas uit de Berry. De kaas is volledig bedekt met een blauw-grijs schimmellaagje boven een dun laagje houtskool. Het zuivel is stevig en wit met een frisse, licht zure en zilte smaak.

### **4. vieille mandière au cidre**

Artisanale kaas van rauwe koemelk uit Normandië Hij is verwant aan de camembert , maar wordt tijdens het rijpen gewassen met een cider uit de streek. Een mooi doorsmakende, originele kaas.

### **5. Fougereus**

Een zachte smeuïge kaas uit de regio ile De France. Hij wordt gemaakt uit rauwe koemelk, familie van de brie. Het varenbld dient als versiering, maar geeft ook extra smaak aan de kaas.

### **6. Chanteraine**

Triple crème kaas van rauwe koemelk uit Ile-de-France. De pâte is zacht-zoet en aangenaam van smaak. Aan de melk wordt room toegevoegd om hem extra vol te maken. De kaas is zeer rijk en boterig.

### **7. Mont d'or**

Zachte lepelkaas uit de Jura. De kaas wordt enkel gemaakt van de wintermelk, wanneer de koeien op stal staan. Hij is omwikkeld met een bandje van sparrenhout, dit geeft extra aroma en smaak aan de kaas.

### **8. Landloperke**

Kaasboederij Hegget in Merksplas heeft de inspiratie voor deze koemelkkaas gehaald uit Portugal waar gebruik wordt gemaakt van het plantaardig stremsel van de kardoenplant..

### **9. Maroilles Bahardes fermier**

Een kaas met gewassen korst in carrévorm, gemaakt van rauwe koemelk, uit de de Pas-de-Calais. Het is één van de oudste kazen van Frankrijk. Hij is verwant aan munster en pont-l' évêque, maar rijpt langer in vochtige kelders.

### **10. Old groendal**

" de parmezaan uit België" Brokkelkaas gemaakt van gepasteuriseerde melk van eigen koeien op de boerderij in rumbeke. Na 18 maanden rijping behoudt de kaas toch een mooie smeuïgheid.

### **11. Quicke's Clothbound cheddar**

Deze Engelse cheddar is volledig met de hand verwerkt. Voor het inwikkelen in doeken wordt de kaas nog ingewreven met zout. Hij krijgt een rijping in de ideale condities van 2jaar. Gepasteuriseerde koemelk.

### **12. comté Fort Saint Antoine**

Rauwmelkse koekaas uit de Jura. De kazen rijpen in Fort St. Antoine, een oud militair fort uit de 19<sup>de</sup> eeuw, gelegen op 1100 meter hoogte. De koeien grazen op de bergweides vol planten, kruiden en bloemen, dit geeft een rijke smaak.

### **13. Shropshire**

Deze kaas is familie van de stilton en werd oorspronkelijk in Schotland gemaakt, maar nu in de buurt van Nottingham. De gele kleur krijgt de kaas door de natuurlijke kleurstof anatto. De smaak is milder dan de stilton, met een mooie romige textuur.

### **14. Cabrales**

Een blauwschimmelkaas uit de Picos de Europa in Cantabrië, Spanje. Hij wordt gemaakt uit een mengeling van koe-, geit- en schapenmelk. De kaas wordt ingepakt in esdoornbladeren en rijpt zo in kelders. Hij heeft een brokelige, onregelmatige structuur en een krachtige, iets ziltige smaak.

### **15. Dolomítico**

Half harde Italiaanse blauwe kaas uit Treviso, van gepasteuriseerde koemelk. De kaas is gerijpt in bier en mout en heeft een intense smaak met toetsen van geroosterde noten.