

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.

biersuggestie vicaris tripel: 4 €

wijnsuggestie: exceptional harvest / pedro ximenez vendange tardive: 7€

1. Aurelie

Dit prachtige geitenkaasje wordt gemaakt door kaasmakerij Karditsel in Lummen. De melk wordt super vers, rauw, biologisch en kwaliteitsvol verwerkt. Het is een type st maure-de-touraine, gerijpt zonder aslaagje.

2. Selles-sur-cher

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

3. Torta de oveja

Deze kaas is zeer smeuïg, hij wordt gemaakt in de Spaanse provincie Zamora. Ongepasteuriseerde schapenmelk ligt aan de basis van dit bijzondere product. De smaak is zeer intens en complex met vooral zurige en bittere toetsen door het vegetarisch stremsel dat afkomstig is van een distelachtige.

4. Camembert le gaslonde

Rauwmelkse witschimmelkaas uit Normandië. De vormen worden op traditionele wijze met de pollepel gevuld. De koeien grazen op max. 5 km van de kust, hierdoor heeft de kaas een mooie volle, zilte smaak.

5. Fougerus

Een zachte smeuïge kaas uit de regio Île 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 Île-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. epoisses

Deze lepelkaas wordt al sinds de 16^{de} eeuw gemaakt in de Bourgogne. Hij wordt dagelijks gewassen met marc de bourgogne en krijgt daardoor een pittig aroma.

8. Landloperke

De inspiratie haalde kaasboerderij De Lochtenberg in Merksplas uit Portugal, waar er zoals bij deze kaas gebruik werd 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 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. Lola Montez

Kaas uit de Algau in zuid-Duitsland waar hij wordt gemaakt op basis van rauwe koemelk van het ras Brown Suisse. De bloemen en kruiden die groeien in de bergen, worden geplukt, gedroogd en rond de kaas gedaan.

11. Quicke's Clothbound cheddar

Deze Engelse cheddar is volledig met de hand verwerkt. Voor het inwickelen in doeken wordt de kaas nog ingewreven met zout. Hij krijgt een rijping in de ideale condities van 2 jaar. 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^{de} 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. Picon Bejes

Een sterk afsmakende blauwschimmelkaas uit Cantabrië, Spanje, gerijpt in natuurlijke grotten. Hij wordt gemaakt uit een mengeling van koe-, geit- en schapenmelk. De blauwschimmel heeft een zeer speciale, onregelmatige structuur en smaakt schimmelrokerig.

15. Dolomitico

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.