

BRASSERIE
ANNO 1426
'T ZOTTE LEMKE

X

Smelt

KAASFONDUE EXTRAORDINAIRE



BRASSERIE
ANNO 1426
'T ZOTTE LEMKE

AFSLUITERS

Creme Brûlée

Vanille - roomijs

10,5

Baskische Cheesecake

Rood fruit compôte

11,5

Pure Chocolademousse

Notenpraline - Witte chocolade ijs

10,5

Kaasplankje

3, 4 of 5 kazen van Kaashandel De Wit

10/13/16

Herfstgebakje

Bitterkoekjes - Dulce de Leche

11,5

ARNEUTJES

Een van de vele neutjes uit de kast, laat je verrassen door Arnout. Vraag ook gerust naar favorieten van Luuk of Joost! Met o.a. onze huisgemaakte Lem-oncello & Whisky van Toon.



BRASSERIE
ANNO 1426
'T ZOTTE LEMKE

BEGINNERS

Zotte Champignons (V) 11,5
Champignons in bierbeslag

Geitenkaas Creme Brulee (V) 15,5
Walnoot en waldorfsalade

Stinkende Krullen 12,9
Gamba's in knoflookolie

Pompoensoep 9,5
Vegetarisch of gerookte eend (+2)

Franse Runder Rilette 12
Van Monsieur Saucisson, met tafelzuur en toast

Spaanse Sardientjes 12
Gezellig in een blikkie, met tafelzuur en toast

Portie Olijven (V) 6

Smelt
KAASFONDUE EXTRAORDINAIRE

DOORZETTERS:

KAASFONDUE 29,5

Alle fondues worden geserveerd met onbeperkt knapperig desembrood & verse seizoensgroenten

Zwitsers

Kazen: L'etivaz alpage, vacherin fribourgeois, appenzeller noir

Smaak: Kruidig & krachtig // Wijntip: Grüner Veltliner

Truffel

Kazen: Raclette à la truffe, doruvel truffel, boeren gatenkaas

Smaak: Aards & romig // Wijntip: Spätburgunder

Italiaans

Kazen: Provolone, parmigiano reggiano, fontina, tallegio

Smaak: Krachtig Aromatisch // Wijntip: Trollinger

Frans

Kazen: Abondance, comté alpage, emmentaler Français, roquefort

Smaak: Notig & scherp // Wijntip: Sauvignon Blanc

Met deze onderstaande 'sides' maak je je fondue helemaal af:

- + Gestoomde krieltjes 5
- + Extra seizoensgroente 4
- + Fris knapperige salade 5
- + Charcuterieplank 13
Jamon serrano, vijgensalami, gerookte beenham