



EDEN

RESTAURANT

Kaas plateau

Naar eigen wens, geserveerd met huisgemaakt brood, compote en stroop.

Heeft u vanavond gekozen voor ons menu dan rekenen wij een meerprijs van € 6,- voor een kaasplateau met vier kazen.

<i>2 kazen</i>	€ 7,50
<i>3 kazen</i>	€ 11,25
<i>4 kazen</i>	€ 15,-
<i>5 kazen</i>	€ 18,75
<i>6 kazen</i>	€ 22,50
<i>7 kazen</i>	€ 26,25
<i>8 kazen</i>	€ 30,-

Geniet van de mooie kazen die Nederland te bieden heeft. Maar ook van al het moois uit andere landen in onze ruime kaas selectie. We hebben een mooie selectie Noord Italiaanse kazen van kaas importeur La Casera. Deze kazen worden persoonlijk door Robin geselecteerd en beoordeeld alvorens hij ze naar Nederland importeert.

Witschimmel

Picobello

Heeze | Nederland

Pikant | Licht ziltig | Romig | 1 maand gerijpt

Gemaakt van rauwe geitenmelk

De Saanenhof is een biologisch-dynamische geitenboerderij in Heeze. De geiten staan in een potstal. De geiten mogen dagelijks zelf kiezen of ze binnen of buiten willen staan.

Fleuricrème

Rand van Champagne & Bourgogne | Frankrijk

Erg romig | Vol | Zacht | 21 dagen rijping

Gemaakt van gepasteuriseerde koemelk

Het is een double cream kaas, extra romig dus. Er is wel 4 liter melk nodig voor 200 gr kaas. Om de 3 dagen wordt de kaas handmatig gewassen met pekels, dit stimuleert de ontwikkeling van de oranje kleur.

Fougerus

Île-de-France | Frankrijk

Romig | Rijk | Zoetig | Licht zoute tonen

Gemaakt van rauwe koemelk

Deze rauwe melk boeren-brie is een zusje van de beroemde Brie de Meaux. Fougerus betekent varens, deze brie wordt dan ook tussen varens gerijpt.

Ossekop

Oss | Nederland

Zacht | Subtiel | 28 dagen rijping

Gemaakt van gepasteuriseerde koemelk

Het Brabantse witflora-kaasje is geïnspireerd op de traditionele Franse Camembert en heeft een romig en vol karakter. De structuur wordt tijdens de rijping steeds zachter en romiger.

Roodflora

Langres

Langres | Frankrijk

Pittig | Zacht | Romig | Gewassen in champagne

Gemaakt van gethermiseerde koemelk

De kaas wordt tijdens de rijping gewassen met Marc de Bourgogne en niet gekeerd. Hierdoor ontstaat een wat ingezakte bovenkant en een licht kleverige korst.

Pampille

Auvergne | Frankrijk

Krachtig | Boers | Pittig

Gemaakt van rauwe geitenmelk

Door het wassen van de kaas tijdens de rijping en het gebruik van rauwe melk springt de smaak van deze kaas er echt boven uit. De kaas wordt onder druk gerijpt, waardoor de structuur steviger is.

Roux

Auvergne | Frankrijk

Romig | Zacht | Aards

Gemaakt van rauwe geitenmelk

Het is een klein geitenkaasje uit de groene heuvels van de Auvergne, wat ooit vulkanisch gebied is geweest. De zuivel van deze kaas is iets wat rul, en mild qua intensiteit.

Taleggio

Taleggio | Italië

Romig | Vol | Rijp | 60 dagen gerijpt

Gemaakt van gepasteuriseerde koemelk

Deze volle en rijpe taleggio heeft zijn intensiteit te danken aan zijn rijping. In tegenstelling tot de standaard wordt deze taleggio ten minste 2 keer zo lang gerijpt. Deze ouderdom doet hem goed.



Bocage fermier

Hauts-de-France | Frankrijk

Romig | Boers | Ziltig

Gemaakt van rauwe koemelk

Mooie zachte roodflora uit de noord franse regio Picardie. Deze kaas heeft een romige binnenkant en een ontwikkelde korst wat hem het boerse karakter wat de smaak ontzettend complex maakt.

Harde & half harde kazen

Blaarkop

Bennekom | Nederland

Boers | Vegetarisch stremsel | 3 maanden gerijpt

Gemaakt van rauwe koemelk

Deze kaas wordt gemaakt van de melk die 100% afkomstig is van het blaarkop ras. De runderen lopen vrij en worden niet bijgevoerd. Hierdoor is het rendement lager, en de smaak intensiever.

Ossau Iraty

Pyreneeën | Frankrijk

Romig | Kruidig | Stevig | 6 maanden gerijpt

Gemaakt van gepasteuriseerde schapenmelk

De kaas is afkomstig van de Ossau-vallei in Frans-Baskenland. Hier trekken ruim 2000 schaapkuddes de bergen in om drie maanden te grazen van de weides. Dit is de basis voor een pittig karakter.

Fryslaner

Wolvega | Nederland

Zout kristallen | ziltig | 24 maanden gerijpt

Gemaakt van gepasteuriseerde koemelk

Een oude kaas Friese bodem die wordt gemaakt van melk afkomstig van koeien die heel de dag in de ziltige weides grazen, en dat proef je terug in de kaas. Gemaakt met vegetarisch stremsel.

BellaVitano Espresso

Plymouth | USA

Espresso | 12 maanden gerijpt | Vegetarisch stremsel

Gemaakt van gepasteuriseerde koemelk

Deze licht zoete BellaVitano is een harde kaas met een nootachtige, fruitige smaak. Gerijpt met Italiaanse passie en gemaakt in Wisconsin. Deze kaas is ingewreven met vers geroosterde espressobonen.

Tynjetaler

Tijnje | Nederland

Zoetig | Boers | Nederlandse variant op bergkaas

Gemaakt van gepasteuriseerde koemelk

Deze gatenkaas uit het Friese Tijnje is een veenweidekaas met een kniphoog naar de Zwitserse Alpen. Tijdens de kaasbereiding, ontstaan er gaten en krijgt de kaas zijn specifieke geur en smaak..

Landana geitenkaas oud

Bodegraven | Nederland

Vol | Pittig | Kruidig | 10 maanden gerijpt

Gemaakt van gepasteuriseerde geitenmelk

Landana Geitenkaas Oud is een kaas met een pittig karakter en zuivere smaak. Het is een prijswinnaar van diverse belangrijke onderscheidingen in internationale smaakwedstrijden.

Bettelmann

Piëmont | Italië

Romig | Boers | Rijp | Vol

Gemaakt van rauwe koemelk

Bettelmann is een kaas die gemaakt wordt van koeien die grazen in de Formazza Valley. Als de kaas wat jonger is heeft hij een kruidig palet, deze wordt pittiger naarmate hij verder door rijpt.



Cacio Ercole Gran Riserva

Lazio | Italië

Fris | Scherp | 6 maanden gerijpt

Gemaakt van gepasteuriseerde schapenmelk

Deze pecorino wordt nog steeds op traditionele manier gemaakt in beukenhouten manden. Deze zorgen onder andere voor de traditionele vorm van de kaas.



Tomette des Alpes

Haute Savoie | Frankrijk

Mild | Boers | Nootachtig | 6 weken gerijpt

Gemaakt van rauwe koemelk

Deze halfharde kaas is een kleine variant op de tomme de savoie. De kaas wordt in kelders 6 weken lang gerijpt. In deze tijd ontstaat de natuurlijke en tevens eetbare licht grijze korst.

Testun di pecora in foglie di tabacco

Piemont | Italië

Straf | Pittig | Nootachtig

Gemaakt van gepasteuriseerde schapenmelk

Deze pecorino is een harde kaas. Tijdens het rijpen van de kaas wordt deze ingewikkeld met tabaksbladeren. Hierdoor trekken de rijpe smaken van de bladeren door tot in de kaas.



Blauwschimmel

Blue de Wolveg

Wolveg | Nederland

Half hard | Romig | Vegetarisch stremsel

Gemaakt van gepasteuriseerde koemelk

Deze biologische blauwschimmelkaas heeft een heerlijk romige en toch pikante smaak. De kazen worden gerijpt in speciaal daarvoor ingerichte cellen. Het leidt tot een pittige kaas die tegelijkertijd toch zacht is.

Blue des Basques

Baskenland | Frankrijk

Vol | Pikant | Stevig | 4 maanden gerijpt

Gemaakt van gepasteuriseerde schapenmelk

De kaas wordt gemaakt van schapenmelk van ongeveer 250 kleine schapenboeren uit de regio. Door de luchtige wrongel kan de schimmel zich ontwikkelen en de kaas zijn unieke karakter geven.

Grevenbroecker

Hamont-Achel | België

Romig | Zacht | 10 weken gerijpt

Gemaakt van rauwe koemelk

Bij doorsnede is het net marmer. De kaas dankt zijn blauwe adering aan nauwkeurig op elkaar gestapelde wrongel. Tijdens de rijping wordt de zuivel. De kaas heeft een zeer laag zoutgehalte.

Blauw Klaver

Kamerik | Nederland

Romig | Zacht | Licht pikant | As laagje

Gemaakt van gepasteuriseerde koemelk

Vroeger vond de rijping plaats in de koele Franse grotten. Nu nagebootst met van moderne technieken, zodat een optimale rijping plaatsvindt.

Lady's Blue

Lopikerkapel | Nederland

Krachtig | Romig | Pittig | Biologisch stremsel

Gemaakt van rauwe geitenmelk

Op 10 hectare worden 150 melkgeiten gehouden. In de zomer grazen de geiten in het weiland. Behalve gras, staan er veel verschillende kruiden in het weiland.