



# 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

## Salvator

Hamont-Achel | België

Zacht | romig | Stevig | Fris

Gemaakt van gepasteuriseerde schapen- en geitenmelk

*De schapenmelk komt van de Stalse Schans in Koersel Stal. Dankzij Willie Theunis, de schapenboer die er voor gezorgd heeft dat het ras "Belgisch Melkschaap" heeft blijven bestaan.*

## Napoleon

Hamont-Achel | België

Zacht | romig | Stevig | Fris

Gemaakt van rauwe koemelk

*De kaas is genoemd naar de Napoleonsmolen van Hamont-Achel met daarop 2 datums wanneer de molen gebouwd is. Het jaar XII (de jaartelling van de Franse revolutie) en 1804 (huidige jaartelling).*

## Wiepke Struy

Hamont-Achel | België

Zacht | Vol | Krachtig | Gerijpt op stro

Gemaakt van rauwe koemelk

*Jong is de smaak fris zuur en is de structuur krijtig. Als de rijping vordert wordt de kaas romig en smeug. De naam wordt ontleend aan het feit dat witschimmelkazen gerijpt werden op stro.*

## Beringse witte

Hamont-Achel | België

Kruidig | romig | citrus

Gemaakt van gepasteuriseerd schapenmelk

*De Viltkaas, zoals hij ook wordt genoemd heeft een rijping van 5 weken en evolueert van krijtig wit naar vloeibaar. Het zuivel is wit en fris zuur van smaak bij jonge kaas en niet te pittig bij rijpe kaas.*

## La Tur

Piemonte | Italië

Bloemig | romig | mild

Gemaakt van koe-, schapen- en geitenmelk

*La Tur wordt gemaakt in de regio Piemonte in de zuivelfabriek Caseificio dell'Alta Langa in de buurt van Alba. Het is een zachte, rijke en romige Italiaanse kaas gemaakt van gemengd schapen, koeien en geiten melk.*

# Roodflora

## Langres

Langres | Frankrijk

Pittig | Zacht | Romig | Gewassen in champagne

Gemaakt van gepasteuriseerde 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.*

## Soumaintrain

Bourgogne | Frankrijk

Romig | Sterk | Vol | Achelse trappist korst

Gemaakt van gepasteuriseerde koemelk

*Soumaintrain wordt om de twee à drie dagen gewassen met zout water gedurende een rijpingsproces van drie tot zes weken. Soumaintrain wordt zowel handmatig als fabrieksmatig geproduceerd.*

## Fiore

Lopikerkapel | Nederland

Taleggio | Fris | Smeuig | Boterig

Gemaakt van gepasteuriseerde koemelk

*Ƴong is de Fiore citrusfris, tonen van hooi, beukenootjes, kastanjes en een zoetje. Als de kaas rijpt, wordt hij smeuiger, romiger, vol, boterig, aromatisch en rokerig.*

## Tegeleir

Hamont-Achel | België

Romig | Rijk | Achelse trappist korst | 6 weken gerijpt

Gemaakt van rauwe koemelk

*Na het pekelen wordt de kaas gewassen met Achelse trappist om deze gisten te laten inwerken op de korst, en om de 2 dagen met een mengeling van trappist en lichte pekelen. Na 6 weken zijn de kaasjes klaar.*

## Le Welsche

Elzas | Frankrijk

Stevig | Mild | Kruidig

Gemaakt van gepasteuriseerde koemelk

*Deze mooie rood flora word gewassen in een druiven destillaat "Marc d'Alsace" op basis van gewurztraminer.*

## Affidélíce Chablis

Bourgogne | Frankrijk

Romig | Zacht | Boers

Gemaakt van gepasteuriseerde koemelk

In veel opzichten, door herkomst en productie, lijkt hij op een Époisses. De kaas wordt met Chablis gewassen. Dit geeft de kaas een duidelijk herkenbare wijngeur en -smaak.

# Harde & half harde kazen

## Pietra

Oudwijk | Nederland

Aards | Pittig | Hartig zuur

Gemaakt van gepasteuriseerde koemelk

*De zuivel is hard tegen het brokkelige aan. In de smaak zit de ware symbiose. Een smaak die achter in de mond blijft hangen en daar tot ontwikkeling komt.*

## Toma Nostrana

Lopik | Nederland

Pittig | Hooi | "Italiaans bittertje"

Gemaakt van gepasteuriseerde koemelk

*Hollandse kaas met het typisch verweerde uiterlijk van een Italiaanse bergkaas. De kaas wordt gemaakt naar originele Italiaanse recepten. Ze worden daarbij ondersteund door een Italiaanse kaasmaker.*

## Witteberg

Hamont-Achel | Nederland

Boers | Stevig | Half hard | Droge zuivel

Gemaakt van rauwe koemelk

*Deze kaas hoort tot het type bergkazen. Vandaar de naam "Witteberg" genoemd naar de berg (zandduin) van Achel*

## Arina Oude Geitenkaas

Bennekom | Nederland

Boers | Vegetarisch stremsel | 3 maanden gerijpt

Gemaakt van gepasteuriseerde geitenmelk

*Arina geitenkaas oud is een halfharde Hollandse kaas met een milde smaak. De kaas is gemaakt van Nederlandse geitenmelk.*

## Aged Leicestershire Red

Bennekom | Nederland

Oranje | Droge zuivel | 6 maanden gerijpt

Gemaakt van gepasteuriseerde geitenmelk

*De Aged Leicestershire Red wordt volgens traditioneel recept bereid. De kaas wordt beboterd, in stof gebonden en vervolgens gedurende zes maanden gerijpt wordt. Dit heeft tot gevolg dat de kaas een schilferige, open textuur heeft met een rijke goudoranje kleur.*

# Blauwschimmel

## Grevenbroecker

Hamont-Achel | België

Romig | Zacht | Pittig | 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.*

## Colosso

Lopikerkapel | Nederland

Smeuig | houtig | kruidig

Gemaakt van gepasteuriseerde waterbuffelmelk

*Dit is een bijzondere blauwflora kaas van Nederlandse waterbuffels. De structuur is heerlijk smeuig geraffineerd en complex. Volle en romige slagroom, fondant, noot en paddenstoel.*

## Crozier blue

Tipery | Ierland

Romig | mild | complex

Gemaakt van gepasteuriseerde Schapenmelk

*De naam van de kaas betekent kromstaf, een staf die door een bisschop wordt gedragen, en waar een herder een soberdere variant van bij zich draagt om de kuddes te leiden.*

## Port

2003	Vista Alegre “Colheita”	€8,50
10yr	Ramos Pinto “Tawny”	€8,50
20yr	Ramos Pinto “Tawny”	€10,00
30yr	Ramos Pinto “Tawny”	€18,00

## Sherry

	Gutierrez Colosia “Fino”	€5,00
5yr	El Maestro Sierra “Pedro Ximenez”	€8,50

## Madeira

5yr	Blandy’s “Alvada”	€8,50
10yr	Blandy’s “Sercial”	€12,00
3yr	Henriques & Henriques “Full rich Doce”	€7,50
5yr	Henriques & Henriques “Medium Dry”	€7,50
10yr	Henriques & Henriques “Verdelho”	€9,50

## Marsala

2013	Florio “Vecchio Dry”	€7,50
2014	Florio “Dolce”	€7,50
2004	Florio “Targa Superiore Reserva”	€9,00