



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.

Seizoen kazen

Naast onze standaard selectie kazen hier te vinden in onze kaas kaart, hebben wij ook een assortiment seizoen kazen. Deze kazen wisselen op basis van de seizoenen.

Om hier een mooie invulling aan te geven werken wij hiervoor samen met een lokale collega. De specialist in kaas en eigenaresse van KAAZ Valkenswaard, Astrid Willems.

Nieuwsgierig geworden naar de kazen van dit moment? Vraagt het onze bedieningsleden.

Witschimmel

Wiepke Struy

Hamont-Achel | België
Zacht | Vol | Krachtig | Gerijpt op stro
Gemaakt van rauwe koemelk

Yong 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.

Roodflora

Soumaintrain

Bourgogne | Frankrijk
Romig | Sterk | Vol
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.

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 pekel. Na 6 weken zijn de kaasjes klaar.

Brebirousse d'argental

Lyon | Frankrijk
Zacht | Mild | Kruidig
Gemaakt van gepasteuriseerde schapenmelk

Deze mooie rood flora word gemaakt in de stijl van een brie, alleen wordt er gekozen voor rood- in plaats van witflora.

Harde & half harde kazen

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

L'etivaz

Alpen (Vaud) | Zwitserland

Boers | Pikant | vanaf 5 maanden gerijpt

Gemaakt van rauwe koemelk

Deze kaas wordt enkel tussen mei en oktober. Gemiddeld tussen de 5 en 13 maanden. Het heeft een kruidig-fruitige smaak. De kaas wordt gemaakt in een koperen ketel boven een houtvuur.

Bon Repas

Krimpenerwaard | Nederland

Rijp | Nootachtig | 8 weken gerijpt

Gemaakt van gethermiseerde koemelk

Nederlandse gatenkaas met een nootachtig karakter. De kaas wordt 2 weken lang op minimaal 20 graden gerijpt om de bacteriën zijn werk te laten doen (de ogen in de kaas). Krimpenerwaard nabij Utrecht.

Weydeland unieck

Woerden | Nederland

Zout kristallen | Droge zuivel | 42 maanden gerijpt

Gemaakt van gepasteuriseerde koemelk

De rijpingsruimte wordt gekoeld door de rijen. Het pakhuys bevindt zich 2 meter onder het niveau dus de stroming van de rijen zorgt voor de juiste luchtvochtigheid en koelte voor het pakhuys. Gemaakt met vegetarisch stremsel.

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

Smeuïg | houtig | kruidig

Gemaakt van gepasteuriseerde waterbuffelmelk

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

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