



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.

Inhoudsopgave

Seizoen kazen	2
Witschimmel	3
Harde & half harde kazen	4
Blauwschimmel	5
Port	6
Sherry	6
Madeira	6
Marsala	6

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

L' Encalat Brebis

Pyreneeën | Frankrijk

Smeuïg | Pikant | Romig

Gemaakt van gethermiseerde schapenmelk

De Encalat is geboren uit een samen tussen 20 schapenboeren uit deze regio. De schapen grazen op 600 tot 1200 meter hoogte. Het kaasje heeft de vorm van camembert. Door de schapenmelk is de smaak intenser en heeft het kaasje meer pikante tonen dan de traditionele camembert.

Roodflora

Avondrood

Heusden | Nederland

Romig | Zacht | Boers

Gemaakt van gepasteuriseerde waterbuffelmelk

Buffel zuivel kent een ander smaakpalet dan de reguliere runderzuivel. Het heeft meer aardse en boerse tonen in zich zitten en een vettiger mondgevoel, dit maakt het karakter van deze kaas.

Durrus

West-Cork | Ierland

Romig | Mild | Fruitig

Gemaakt van gepasteuriseerde koemelk

Deze rood flora word vernoemd naar het dorp waar de Friese Holstein koeien, waarvan deze kaas wordt gemaakt, rond grazen, in het Westen van Ierland. Jong is mild en romig, gerijpt is pikant en fruitig.

Rompi

Luik | België

Ziltig | Boers | Kruidig

Gemaakt van rauwe schapenmelk

Deze kaas wordt op kleine schaal gemaakt door een kaasboer in Luik. Zijn productie wijze zorgt ervoor dat de kaas een wat "stallige" smaak ontwikkeld.

Harde & half harde kazen

Le Gruyère AOP Kaltbach

Kaltbach | Zwitserland

Boers | smeuig | 12 maanden gerijpt

Gemaakt van rauwe koemelk

Deze kaas is prijswinnaar van de "world cheese awards". Gerijpt in de zandstenen grot van producent Kaltbach wordt hier phun gruyère voor 12 maanden gerijpt voordat deze klaar is voor consumptie. Vet 49+

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 rij. Het pakhuis bevindt zich 2 meter onder het niveau dus de stroming van de rij zorgt voor de juiste luchtvochtigheid en koelte voor het pakhuis. Gemaakt met vegetarisch stremsel.

Sangles

Rhenen | Nederland

Boers | Romig | 3 maanden gerijpt

Gemaakt van gethermiseerde koemelk

Gemaakt van 100% Montbéliarde koemelk. Een berg ras dat oorspronkelijk uit Oost-Frankrijk komt. De kaas wordt 3 maanden gerijpt in sparrenkorst. De kaas wordt gethermiseerd wat zijn boerse karakter extra ondersteunt. Gemaakt met vegetarisch stremsel. Vet 50+

Friese schapenkaas

Morra | Nederland

Boers | Romig | 10 maanden gerijpt

Gemaakt van gepasteuriseerde schapenmelk

Gemaakt van een kudde van 300 Franse Lacaune-schapen. De structuur is robuust korrelig, de smaak is zoals je van Nederlandse bodem mag verwachten is boers, stro-achtig, en ook fris en rijk van smaak. Vet 50+

Blauwschimmel

Grevenbroecker

Hamont-Achel | België

Romig | Zacht | Pittig | 10 weken gerijpt

Gemaakt van rauwe koemelk

De kaas dankt zijn blauwe adering aan nauwkeurig op elkaar gestapelde wrongel. De kaas heeft een zeer laag zoutgehalte. Internationale prijswinnaar. Handgemaakt en maar 17 per week.

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. Deze zijn typerend voor de smaak van de kaas.

Berger Bleu Brebis

Pyreneeën | Frankrijk

Ziltig | Fruitig | Bloemig

Gemaakt van rauwe schapenmelk

Deze kaas wordt gemaakt van rauwe schapenmelk. Aan de wrongel wordt penicillium roqueforti toegevoegd. Door deze vervolgens niet te persen ontstaan er luchtgaten in de wrongel, waardoor het penicillium zich kan ontwikkelen.

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