De Buren

Wine & Dine

Desserts

Koffieservies 8.5
Koffie, thee of cappuccino geserveerd met huisgemaakte friandises
Luxe koffie met keuze uit Irish, Spanish, French, Italian, Baileys *+ 5.0*

Pornstar Martini parfait 11.5
Passievrucht | vanille | meringue

Terramisu 11.5
Pure chocolade | mascarpone | koffie | Tia Maria

Dessert van de Sous-chef 11.5
Wisselend dessert van onze getalenteerde Sous-chef

Kaasplateau
Zie ommezijde voor ons uitgebreide kaas assortiment







Kazen

keuze uit 10 soorten

4 sts. 13.5 | 6 sts. 17.5 | 8 sts. 21.5 | 10 sts. 24.5

Pavé d'Affinois
De naam is afkomstig van het Franse woord voor straattegel, vernoemd naar de vorm van de kaas. Een zeer romige witte kaas met zachte smaak, naarmate de kaas rijpt, wordt de kern van de kaas meer lopend.
Frankrijk, Koemelk, Witschimmel, Gepasteuriseerd, Vegetarisch

Perail Papillon
Deze kaas wordt ook wel "Parel van een ooi" genoemd,
de smaak is aangenaam, delicaat en zacht.
Frankrijk, Schapenmelk, Witschimmel, Gepasteuriseerd, Niet vegetarisch

Bon Repas
Een echte boeren gatenkaas met een zeer romige, iets zoete smaak. De kaas is gethermiseerd wat inhoudt dat de melk tot maximaal 68 graden verwarmd is, dit is een lagere temperatuur dan als de kaas gepasteuriseerd is, hierdoor blijft de smaak van de melk beter intact.
Nederland, Koemelk, Jonge kaas, Gethermiseerd, Niet vegetarisch

Roccolino al Tartufo
Een compacte brokkelige kaas met aardse nuances. In de kaas zijn stukjes truffel verwerkt waardoor deze kaas een intense smaakbeleving krijgt.
Frankrijk, Geitenmelk, Gepasteuriseerd, Niet vegetarisch.

Le Timanoix
Gemaakt in de abdij Notre Dame de Timadeuc van Brehan in het hart van de Bretagne, tijdens de rijping wordt de kaas gewassen in walnotenlikeur waardoor de kaas een mooie nootachtige smaak heeft.
Frankrijk, Koemelk, Half harde kaas, Gepasteuriseerd, Niet vegetarisch

Banon chèvre
Volgens ambachtelijke wijze gemaakt. Deze zachte rauwmelkse geitenkaas die wordt gerijpt in kastanjeblad krijgt hierdoor een pittig aromatisch karakter.
Frankrijk, Geitenkaas, Witschimmel, Rauwmelks, Niet vegetarisch

Langres
Deze roodflora kaas wordt tijdens het rijpen niet gekeerd.
Hierdoor krijgt de kaas een kuiltje bovenop die door een echte kaasliefhebber gevuld wordt met Marc de Bourgogne die ze langere tijd laten intrekken.
De kaas is pikant met een licht kleverige korst.
Frankrijk, Koemelk, Roodflora, Gepasteuriseerd, Niet vegetarisch

Tête de Moine
Bijzonder aan deze kaas is dat deze wordt geschaafd met een girolle,
waardoor je roosjes krijgt van de kaas die wegsmelten op je tong.
De smaak is licht, pikant, kruidig en romig van structuur.
Zwitserland, Koemelk, Half-harde kaas, Rauwmelks, Niet vegetarisch

Eminence tomme chèvre gris au bleu
Het beste uit 2 landen. Deze kaas wordt gemaakt in Nederland waarna de kaas in Franse grotten gerijpt wordt. De smaak is voor een blauwaderkaas vrij zoet en hierdoor een mooie toegankelijke kaas.
Nederland en Frankrijk, Blauwader, Gepasteuriseerd, Niet vegetarisch

Fourme d'Ambert
Deze kaas werd al gemaakt in de Middeleeuwen en er wordt zelfs gespeculeerd dat de kaas al bestond voor het Romeinse rijk. Gemaakt met dezelfde schimmel als voor Roquefort, hierdoor is de smaak krachtig maar de structuur is zacht en romig.
Frankrijk, Koemelk, Blauwader, Gepasteuriseerd, Niet vegetarisch