

BREBIS CORSE AUX HERBES (Corsica, Frankrijk) *****
Rauwmelkse schapenkaas.
Deze kaas word ook wel de 'bloem van de maquis' genoemd.
De natuurlijke korst is bedekt met pepers, jeneverbessen, bonenkruid en rozemarijn.

MONTE ENEBRO DE TIETAR (Avila, Spanje) *** / ****
Gepasteuriseerde geitenkaas.
Jaarlijks worden er maar zo'n 7000 van deze kazen gemaakt. De kaas heeft de vorm van een boomstronk en heeft een natuurlijk korstje van ad en penicilium roqueforti en wordt minimaal 21 dagen gerijpt. Het is een frisse kaas waarbij een kruidige smaak naar voren komt in combinatie met tinten van honing.

BRUN DE NOIX (Loire, Frankrijk)
Rauwe koemelkkaas.
Dit kaasje is een vrij jonge kaas die regelmatig gewassen wordt met een walnotenlikeur en verblijft in een vochtige kelder. Hierdoor krijgt de kaas een mooie balans tussen romigheid en een nootachtige smaak.

MIMOLETTE (Frankrijk) *** / **** (niet gepasteuriseerd maar wel voor zwangere)
Harde koemelkkaas.
Deze kaas heeft als oorsprong Nederland maar word nu door de Fransen gemaakt. Het is een kaas die qua receptuur vergelijkbaar is met een Edammer. De oranje kleur wordt verkregen door de natuurlijke kleurstof annatto. De kaas is heerlijk vol en heeft een subtiel pittig tintje op het einde.

CACOW FERMIER (Midden-Elzas, Frankrijk) ******
Gepasteuriseerde koemelkkaas.
Deze Petit Munster is gewassen in pekel en wordt daarna gewassen met een notenmelange met komijn, koriander en cacaobonen. De kaas behoort tot
de roodflora categorie en heeft een zachte structuur.

SHROPSHIRE BLUE (Shropshire, Engeland) **
Gepasteuriseerde koemelkkaas.
Een blauwaderkaas met een bijzonder uiterlijk. De oranje kleur dankt de kaas aan de toevoeging van de natuurlijke kleurstof annatto. De structuur is stevig maar smelt op de tong als boter. De smaak is eerste instantie vrij mild maar daarna komt een lekker pikantje naar voren.

BLUE STILTON RESERVE STEVENSONS (Stilton, Engeland) **
Gepasteuriseerde koemelkaas.
THE KING OF BLUES! Zo wordt de Stilton vaak genoemd en zeker niet onterecht. Wereldwijd zijn er maar 6 kaasmakerijen die Stilton mogen produceren. De Stilton wordt gemaakt van gepasteuriseerde koemelk in combinatie met extra toegevoegde room. De Stilton heeft een volle, rijke smaak met mooie ziltige tonen.

* Lactosevrij	Meerprijs kaas ipv dessert (keuze uit 5 kazen): 7,50
** Gepasteuriseerd	Meerprijs voor een extra kaas: 2,50 per kaas