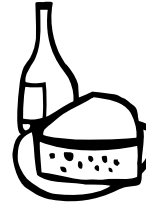


Proeflokaal Abraham Kef



lunch 12:00 - 16:00

De Kef Tosti	7,5
met Beaufort, Appenzeller, Tynjetaler en Tilsiter zuurdesem van Bakkerij Ex uiencompote met ham van Slagerij Louman	9
<i>De bereidingstijd van de tosti's is ± 20 minuten</i>	
Groene salade ingelegde citroen Pecorino di Pienza pompoenpit baguette met boter	7,5
Baguette van Bakkerij Niemeijer	
Stolkse pittig beleg	5
Comté	6
Noorderkaas uit de Beemster piccalilly	6,5
Brie de Meaux	6,5
Merlijn membrillo	6,75
Schapekaas vijgenchutney van Elaine	7,5
Truffelbrie	9,5
Ossenworst mosterd cornichons	7
zoet	
2 Hemelse Stenen van Artichoc	3
Bread and butter pudding membrillo vanille ijs	5,5

borrel 12:00 - 20:30 (zondag tot 19:30)

Vijf kazen van Kef notenbrood membrillo baguette <i>Samengesteld aan de hand van wat u drinkt</i>	17,5
Drie kazen van Kef notenbrood membrillo baguette <i>Samengesteld aan de hand van wat u drinkt</i>	12,5
Kef on Tour plankje notenbrood membrillo baguette Vier kazen van bevroren Nederlandse makers	15,5
Jeneverplankje	9,5
<i>Zuidam Rogge Genever Friese nagelkaas Schapekaas ossenworst 1747 van Louman Doesburgse mosterd</i>	
Charcuterie	15,5
<i>Pâté de Campagne en Hausmacher van de Pasteibakkerij ossenworst 1747 van Louman worst van de Herkomst Doesburgse mosterd cornichons baguette</i>	
Sardientjes van La Perle des Dieux citroen baguette	10
Olijven van Meeuwig	4
Baguette van Niemeijer beurre salé	3,5