

# Proeflokaal Abraham Kef



<b>lunch</b>	<b>12:00 - 15:00</b>	
De Kef Tosti		
met Beaufort, Appenzeller, Tynjetaler en Tilsiter zuurdesem van Bakkerij Ex   uiencompote + ham van Slagerij Louman	7,5 9	
<i>De bereidingstijd van de tosti's is ± 20 minuten</i>		
Baguette van Bakkerij Niemeijer		
Stolkse pittig belegen	5	
Comté	6	
Noorderkaas uit de Beemster   piccalilly	6,5	
Brie de Meaux	6,5	
Merlijn   membrillo	6,75	
Schapenkaas   vijgenchutney van Elaine	7,5	
Truffelbrie	9,5	
Ossenworst   mosterd   cornichons	7	
<b>zoet</b>		
2 Hemelse Stenen van Artichoc	3	
Affogato   vanille ijs + espresso (kan ook décaf)	5	
Bread and butter pudding   membrillo   vanille ijs warm uit de oven   bereidingstijd ± 15 minuten	6	
Cake van Kalle	4,5	
+ vanille ijs	6	

<b>borrel</b>	<b>12:00 - 20:15 (zondag tot 19:15)</b>	
Vijf kazen van Kef   moscatel   membrillo   baguette <i>Samengesteld aan de hand van wat u drinkt</i>	17,5	
Drie kazen van Kef   moscatel   membrillo   baguette <i>Samengesteld aan de hand van wat u drinkt</i>	12,5	
Kef on Tour plankje   moscatel   membrillo   baguette <i>Vier kazen van bevlogen Nederlandse makers</i>	15,5	
Jeneverplankje <i>Zuidam Rogge Genever   Friese nagelkaas   Schapenkaas   ossenworst 1747 van Louman   Doesburgse mosterd</i>	9,5	
Charcuterie <i>Pâté de Campagne en Hausmacher van de Pasteibakkerij   ossenworst 1747 van Louman   worst van de Herkomst   Doesburgse mosterd   cornichons   baguette</i>	15,5	
Maroilles + koffie <i>Pittige roodflora die de mijnwerkers uit Noord-Frankrijk vroeger in hun koffie dompelden</i>	5	
Sardientjes van La Perle des Dieux   citroen   baguette	10	
Olijven van Meeuwig	4	
Baguette van Niemeijer   beurre salé	3,5	

Heeft u een allergie? Meld het ons  
U kunt alleen met pin betalen