



Nagerechten

M style cheese cake met papaya-limoengelei

Inmiddels een klassieker. Zachte, romige vulling van roomkaas op een krokante kruimelige koekbodem. We hemmen 'm bedekt met een heerlijke gelei van de zomerse papaya en de verfrissende limoen, wat dit mooie dessert een zomers gevoel geeft. Machtig en prachtig, een begrip in Amersfoort (en omstreken)!

Wijn; Château de Jurque, Jurançon

€ 7,50

€ 5,50

Chocoladesoufflé gevuld met after-eight met daarbij huisgemaakte mintparfait

Voor de echte choco-addicts een á la minute gebakken warme soufflé met een zachte chocolade binnenkant van pure chocolade (van 71,3% cacao!). Chocolade heeft van oudsher een belangrijke werking op de aanmaak van het menselijk 'geluks hormoon', endorfine. Logisch dat iedereen hier heel erg heel blij van wordt! Voor het bakken vullen we de soufflé met het bekende after-eight chocolaatje en serveren er nog een heerlijk huisgemaakte mint parfait bij. Donkere chocolade met een frisse tegensmaak, dubbel plezier voor de echte chocolade liefhebbers.

Wijn; Soltus Ambre

€ 7,50

€ 5,50

Aardbeien-rabarber Crème brûlée

Crème brûlée (letterlijk: gebrande room) is een custardachtig dessert, met daaroverheen een gekaramelliseerde laag suiker. De precieze oorsprong van het dessert is onbekend. Er zijn vroege recepten bekend uit Frankrijk, Groot-Brittannië en Catalonië. We maken 'm met hét seizoensfruit van deze periode: aardbeien en rabarber, waardoor het dessert heerlijk zomers is.

Wijn; Soltus Muscat de Rivesaltes

€ 7,50

€ 5,50



Nagerechten

Gezoete couscous met gesuikerde vruchten, pistache noten, mint olie en yoghurtijs

Couscous is een verbastering van het Berbers woord 'seksu' en later werd het kuskus in het Arabisch. Verschillende Noord-Afrikaanse landen hebben een andere uitspraak, zo wordt het in Tunesië en Libië Kuseksi genoemd, in Egypte Kuskusi. Een verrassend dessert! De couscous die normaal in hartige gerechten wordt gebruikt serveren wij dit keer op een zoete wijze. In combinatie met de andere ingrediënten een hele bijzondere, spannende en geweldige combinatie!

Wijn; Saurus Deseado, Patagonie (mousserend)

€ 7,50

€ 5,50

Fred's kaasselectie

Voor de niet zoetekauwen onder ons; een selectie van verschillende kaassoorten van kaasboer Fred uit Leusden. Daarbij serveren we een gelei gemaakt van wijn en kletsenbrood.

Wijn; Graham's late bottled vintage port of Gran Barquero Pedro Ximenez

€ 9,50

€ 5,50

Uitgelicht: Cheesecake

Eigenlijk denken de meeste mensen dat de cheesecake uit Amerika komt maar dat is niet waar. De oorsprong van de cheesecake ligt zo'n 4000 jaar geleden in Samos, Griekenland. In 1872 is het recept herontdekt in New York door William Lawrence die een creatieve draai wilde geven aan de Franse kaas die hij ter beschikking had. In Amerika is Philadelphia het meest gebruikte zachte kaasje voor de cheesecake.

Cheesecake wordt over de hele wereld anders gebakken of zelfs niet gebakken maar gekoeld in de koelkast (denk aan onze kwarktaart). Elke regio heeft andere ingrediënten, andere soorten fruit, bodems, wel of niet gebakken in de oven. Iedere regio van de wereld heeft ook zijn eigen soort kaas welke hiervoor gebruikt wordt. Italianen gebruiken ricotta, Grieken mizihra of feta, Duitsers cottage-cheese, Japanners een combinatie van maïszetmeel en eiwit. In Nederland gebruiken wij voor "onze" cheesecake vaak, de heerlijke kwarktaart, kwark. Er zijn zelfs cheesecakes met blauwe kaas, vis of hete pepers. Ondanks de ingrediënten blijft de basis gelijk.

En de aller-, allerlekkerste eet je bij M!