

Kaas

Bij Kef kunt u alleen met pin betalen.

Fromagerie Abraham Kef is specialist op het gebied van Franse en Hollandse kaas. In 1953 was Abraham Kef de eerste die de Amsterdammers plateaus met Franse kaas voorschotelde. Hij maakte van "Kef" aan de Marnixstraat een begrip in de stad.

Net zo eigenwijs als Abraham stellen we met veel zorg en liefde ons assortiment samen. We importeren zelf uit Frankrijk en zoeken in Nederland naar de meest bijzondere producenten. Zo kunnen we in dit proeflokaal de kazen serveren die we op dit moment het allerlekkerst vinden.

Lunch (tot 16:00 uur)

Specialiteiten

Ploughman's Lunch (voor 2 personen) € 17,50

3 soorten kaas, wintersalade, geroosterde groenten

Mont d'Or uit de oven met stokbrood en cornichons € 19,-

(neemt 15 minuten bereiding in de oven)

Specialiteit van de dag [bekijk het bord](#)

Broodjes

Boerenkaas met fenegriek uit Streefkerk & chutney € 5,75

Oude Nylanderkaas uit Friesland & piccalilly € 6,50

Schapenkaas uit de Gelderse Vallei & vijgencompote € 6,75

Warme broodjes / Tosti's

Kef-tosti € 6,50

Kef-tosti met ham € 8,50

Open tosti met wintergroenten Feta uit Ransdorp € 8,50

Zoet

Gebak van bakkerij Mama (Kijk onder de stolp) € 5,-

Borrel (tot sluitingstijd)

Kaasplankje _____ 3 soorten € 10,- 5 soorten € 15,-

Combinaties van Kef

Bier van de tap met een selectie van 3 kazen € 12,50

Speciaalbiert van de maand met een selectie van 3 kazen € 14,50

Glas huiswijn met een selectie van 3 kazen € 13,50

Glas wijn van de maand met een selectie van 3 kazen € 15,50

Hapjes

Charcuterie van Hollandse bodem € 8,50

Olijven € 4,-

Blikje Sardines van La Perla met brood € 9,50

Nootjes van Gotjé € 4,-

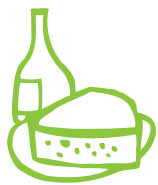
Extra brood € 2,-

Proeverijen (Alleen op reservering)

Wilt u uitgebreid van ons kaasassortiment genieten en alle kaasverhalen horen, reserveer dan voor een proeverij.

Dégustation Intermédiaire (2 plateaus kaas met 2 glazen wijn) € 25,-

Dégustation Mémorable (3 plateaus kaas met 3 glazen wijn) € 35,-



Cheese

Please note: you can pay by card only

Fromagerie Kef is specialized in French and Dutch farmer's cheese. In 1953, Abraham Kef was the first to serve platters of French cheese to the people of Amsterdam. Ever since, "Kef" has been a famous Amsterdam cheese institution.

As eccentric as ever, we present a unique range of cheeses we select with love and care. We do our own import from France, and work together with a large group of local small-scale producers. This is how we can serve you cheese that we like the best at this particular moment.

Lunch (untill 16:00 uur)

Specialties

Ploughman's Lunch (2 persons) € 17,50

3 kinds of Dutch cheese, bread, salad, roasted vegetables

Mont d'Or from the oven with baguette and pickles € 19,-

(takes 15 minutes in the oven)

Today's special Check the board

Sandwiches

Farmhouse Gouda with Fenugreek & chutney € 5,75

Aged Artisan Gouda from Jersey milk & picalilli € 6,50

Dutch aged sheep cheese with fig compote € 6,75

Warm / toasted sandwiches

Kef's grilled sandwich € 6,50

Kef's grilled sandwich with ham € 8,50

Grilled sandwich with local Feta cheese and vegetables € 8,50

Sweet

Pastry from Mama bakery (take a look under the bell jar) € 5,-

Snacks (all day)

Cheese platters 3 kinds € 10,- 5 kinds € 15,-

Pairings and cheese platters

Draft beer with a selection of 3 cheeses € 12,50

Beer of the month with a selection of 3 cheeses € 14,50

House wine with a selection of 3 cheeses € 13,50

Wine of the month with a selection of 3 cheeses € 15,50

Savory

Charcuterie (free range / local origin) € 8,50

Olives € 4,-

La Perla sardines from the can with bread € 9,50

Mixed nuts from Gotjé € 4,-

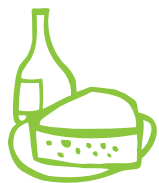
Extra bread € 2,-

Tastings (Reservation only)

If you wish to fully experience our cheeses and enjoy all the stories we have to tell about them, choose one of our tasting arrangements and make a reservation.

Dégustation Intermédiaire (2 platters of cheese paired with 2 glasses of wine or craft beer) € 25,-

Dégustation Mémorable (3 platters of cheese paired with 3 glasses of wine or craft beer) € 35,-



Wijn

“Une bonne bouteille de vin sans fromage,
c’est un rendez-vous sans femme” Abraham Kef

Wit

01. Quatre Fils Blanc, Bourgogne _____ *GLAS / FLES*
€ 4,50 | € 23,-
Chardonnay | Aligoté | sappig | soepel | vin de table
02. Chignin, Vin de Savoie – 2017 _____ € 5,- | € 26,-
Jacquère | licht | perzik | fris mineralig | bergwater
03. Touraine, François Chidaine, Loire – 2017 _____ € 6,- | € 33,-
Sauvignon Blanc | biodynamisch | kruisbes | mineraal | groene appel | fris | citrus
04. Wijn van de maand _____ *bekijk het bord*

Rood

05. Quatre Fils Rouge, Bourgogne _____ *GLAS / FLES*
€ 4,50 | € 23,-
Pinot Noir, Gamay | licht | soepel | vin de table
06. Côtes de Duras, Hauts de Riquets, Diablerie – 2017 _____ € 4,75 | € 24,-
Merlot | ongefilterd | vin nature | sappig | fruit | a-typisch
07. Madone, Gard – 2014 _____ € 6,50 | € 35,-
Syrah, Grenache | ongefilterd | vin nature | vol | rond
08. Les Ondines, Plan de Dieu, Côtes du Rhône Villages – 2015 _____ € 6,50 | € 33,-
Grenache, Syrah | biologisch | klassiek | rijp fruit | soepel
09. Wijn van de maand _____ *bekijk het bord*

Rosé

10. L’O de Joncier – 2017 _____ *GLAS / FLES*
- | € 28,-
Grenache, Cinsault | vol | stevig | mineralig

Prik

11. Poiré Domfront, Pacory, Normandië _____ *GLAS / FLES*
€ 5,- | € 23,-
perencider | fruitig | verfrissend | vriendelijk | 4% alcohol
12. Cidre de Pommes Glanées, Fatalitas, Bretagne – 2016 _____ € 5,- | € 23,-
appelcider | biologisch | verfrissend | droog | in houten vaten gerijpt | 5% alcohol
13. Vonkelwijn, Stellar Organics, Zuid Afrika – 2017 _____ € 5,- | € 28,-
Chenin Blanc | biologisch | biscuit | weelderig | rijk | droog | elegant | 11,5% alcohol
14. Montlouis, Domaine de la Taille aux Loups, Triple Zero, Chenin Blanc – N.V. _____ - | € 45,-
Chenin Blanc | biodynamisch | droog | vol | mineraal | steenfruit | sucrosité sans sucre

Volzoet/Port

15. Pommeau Petit Prince, Distillerie du Gorvello, Vannes, Bretagne _____ *GLAS / FLES*
€ 5,50 | -
op basis van jonge calvados met appelmost | aperitief | fris fruitig | 17% alcohol
16. Port, Niepoort Tawny Dee, 375 ml _____ € 5,- | € 22,-
*Touriga nacional, tiuriga franca, tinta cão, tinta amerela, sousão, tinta roriz
klassiek | notig | gedroogd fruit | geconcentreerd | 17% alcohol*
17. Rivesaltes, Domaine du Rouvre, ‘Hors d’Age’, Roussillon – N.V. _____ - | € 30,-
Grenache Blanc, Grenache Gris | karamel | noten | koffie | marmelade
18. Upland, Cape Ruby, Wellington, Zuid-Afrika _____ € 7,- | € 42,50
Cabernet Sauvignon | biologisch | port-stijl | kruidig | niet te zoet | 17% alcohol



Drank & Speciaalbier

Bij Kef kunt u alleen met pin betalen.

Bier van de maand

Bier gecombineerd met kazen. _____ Zie bord

Op de tap

01. Gulpener – Pilsener – 5% _____ € 2,75

Fris | droog | rond | traditioneel

02. Koninck – Amber Ale – 5,2% _____ € 4,-

Klassiek | licht | elegant | amber

Speciaalbier op fles

03. Nanny State – Brewdog – 0,0% _____ € 4,50

rijk | hoppig | modern

04. Bjørningman – Heaps of Hops – 3,5% _____ € 5,-

hoppig | koperkleurig | karamel mout | fruitig

05. Belhamel – Eeuwige jeugd – 6,5% _____ € 5,-

IPA | citrus | hars | vol | funky

06. Saison Dupont – Brasserie Dupont – 6,5% _____ € 4,50

saison | fris | droog | kruidig

07. Omer Blond – Ghinste Bockor – 8% _____ € 4,75

pale ale | stevig | vol | goudgeel

08. Lousberg – Tripel – 8% _____ 33 cl. € 5,25 75 cl. € 11,95

tripel | rond | romig | biologisch | floraal aroma | hergisting op fles

09. Must Kuld – Pöhjala – 7,8% _____ € 7,-

porter | chocolade mout | koffie | honing | vol | romig | rijk

10. Headroom – Butchers Tears – 7,5% _____ € 6,50

bruine stout | droog | bitter | moutig

Warm

Koffiebonen: de Noordblend van Keppler

Espresso € 2,50

Koffie € 2,50

Cappuccino € 2,75

Koffie verkeerd € 3,-

Dubbele espresso € 3,30

Thee € 2,20

Pot thee € 4,-

Verse gemberthee € 3,-

Warme chocolademelk € 3,-

+ slagroom € 3,50

Fris

San Pellegrino € 2,20

Limonade van Anna € 1,25

Limonade met San Pellegrino € 3,-

Appelsap € 2,75

Pèt-Nat Kefir € 3,50

Fentimans Cola / Gemberbier / Vlierbloesem € 3,50

Sterk

Calvados Pacory € 7,-

Wiskey Glennfiddich Single Malt € 5,50

Genever Rogge Zuidam € 3,50

Gin VL92 € 5,-

Our /Amsterdam wodka € 4,50