

# Menukaart

---

*Proeflokaal Kef*



*Fromagerie Abraham Kef*

*Marnixstraat 192*  
1016 TJ Amsterdam  
020 - 420 00 97

*Czaar Peterstraat 137*  
1018 PH Amsterdam  
020 - 233 71 76

*Van der Pekplein 1*  
1031 GZ Amsterdam  
020 - 737 08 17

[info@abrahamkef.nl](mailto:info@abrahamkef.nl) | [www.abrahamkef.nl](http://www.abrahamkef.nl)

## Fromagerie Abraham Kef

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.

Bij Kef kunt u alleen met pin betalen.



## Lunch (tot 16:00 uur)

### Specialiteiten

Ploughman's Lunch (voor 2 personen) € 17,50  
3 soorten kaas, brood, groentesalade

Burrata (bio) met brood, geroosterde druiven en pesto van BelleMarie € 9,75

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

### Broodjes

Jong belegen boerenkaas met fenegriek uit Streefkerk & chutney € 5,75

Oude Noorderkaas (bio) uit Rouveen & piccalilly € 6,50

Belegen schapenkaas uit de Gelderse Vallei & vijgencompote € 6,75

### Warme broodjes / Tosti's

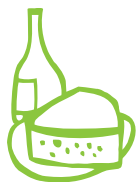
Kef-tosti € 6,50

Kef-tosti met ham van de Pasteibakkerij € 8,50

Open tosti met Boeren Stolwijker en Iberische Chorizo € 8,50

### Zoet

Gebak van bakkerij Mama (Kijk onder de stolp) € 4,-



# Borrel (tot sluitingstijd)

Kaasplankje van Kef met brood \_\_\_\_\_ 3 soorten € 12,- 5 soorten € 17,-

## Combinaties van Kef

Bier van de tap met een selectie van 3 kazen \_\_\_\_\_ € 13,50

Speciaalbier van de maand met een selectie van 3 kazen \_\_\_\_\_ € 15,50

Glas huiswijn met een selectie van 3 kazen \_\_\_\_\_ € 14,50

Glas wijn van de maand met een selectie van 3 kazen \_\_\_\_\_ € 16,50

## Hapjes

Charcuterie van Hollandse bodem met brood \_\_\_\_\_ € 11,50

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,-



# Wijn

## Wit

GLAS / FLES

01. Chignin, Vin de Savoie – 2017 \_\_\_\_\_ € 5,- / € 26,-  
*Jacquère* | licht | perzik | fris mineralig | bergwater | 11,5% alcohol

02. Pinot Blanc, Vin de Alsace, Paul Gingelinger – 2016 \_\_\_\_\_ € 5,50 / € 27,-  
Pinot Blanc | bloesem | citrusfruit | natte stenen | ziltigheid | 12,5% alcohol

03. Touraine, François Chidaine, Loire – 2017 \_\_\_\_\_ € 6,- / € 33,-  
*Sauvignon Blanc* | biodynamisch | kruisbes | mineralig | groene appel | fris | citrus | 12,5% alcohol

04. Wijn van de maand \_\_\_\_\_ bekijk het bord

## Rood

GLAS / FLES

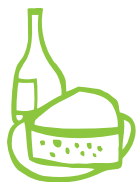
05. Quatre Fils Rouge, Bourgogne \_\_\_\_\_ € 4,50 / € 23,-  
*Pinot Noir, Gamay* | licht | soepel | vin de table | 12,5% alcohol

06. Côtes de Duras, Hauts de Riquets, Diablerie – 2017 \_\_\_\_\_ € 4,75 / € 24,-  
*Merlot* | ongefilterd | vin nature | sappig | fruit | a-typisch | 13,5% alcohol

07. Lou Gressac, Gard – 2017 \_\_\_\_\_ € 6,- / € 33,-  
*Syrah* | ongefilterd | vin nature | biologisch | sappig | fris | rond | 13,5% alcohol

08. Les Ondines, Plan de Dieu, Côtes du Rhône Villages – 2015 \_\_\_\_\_ € 6,50 / € 33,-  
*Grenache, Syrah* | biologisch | klassiek | rijp fruit | soepel | 15% alcohol

09. Wijn van de maand \_\_\_\_\_ bekijk het bord



# Wijn

## Rosé

GLAS / FLES

10. L'O de Joncier – 2017 \_\_\_\_\_ € 5,75 | € 28,-  
Grenache, Cinsault | vol | stevig | mineralig | 12,5% alcohol

## Prik

GLAS / FLES

11. Poiré Domfront, Pacory, Normandië \_\_\_\_\_ € 5,- | € 23,-  
perencider | fruitig | verfrissend | vriendelijk | 4% alcohol

12. Cidre “Heritage” Distellerie du Corvelo, Bretagne – 2016 \_\_\_\_\_ € 5,- | € 23,-  
appelcider | biologisch | verfrissend | droog | balans | 7,5% 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 \_\_\_\_\_ € 45,-  
Chenin Blanc | biodynamisch | droog | vol | mineraal | steenfruit | sucrosité sans sucre | 12,5%

## Volzoet / Port

GLAS / FLES

15. Pommeau Petit Prince, Distillerie du Gorvello, Vannes, Bretagne \_\_\_\_\_ € 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, tinto cão, tinta amerela, sousão, tinta roriz  
klassiek | notig | gedroogd fruit | geconcentreerd | 17% alcohol

17. Rivesaltes, Domaine du Rouvre, ‘Hors d’Age’, Roussillon – N.V. 500 ml \_\_\_\_\_ € 30,-  
Grenache Blanc, Grenache Gris | karamel | noten | koffie | marmelade | 16% alcohol

18. Upland, Cape Ruby, Wellington, Zuid-Afrika \_\_\_\_\_ € 7,- | € 42,50  
Cabernet Sauvignon | biologisch | port-stijl | kruidig | niet te zoet | 17% alcohol



# Speciaalbier

## 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  
rijke | hoppig | modern

04. Bjørningman – Heaps of Hops – 3,5% \_\_\_\_\_ € 5,-  
hoppig | koperkleurig | karamel mout | fruitig

05. Aphrodite – Walhalla – 4% \_\_\_\_\_ € 5,75  
kettle sour | friszuur door lactisch fermentatie | framboos | troebel

06. Saison Dupont – Brasserie Dupont – 6,5% \_\_\_\_\_ € 4,50  
saison | fris | droog | kruidig

07. Belhamel – Eeuwige jeugd – 6,5% \_\_\_\_\_ € 5,-  
IPA | citrus | hars | vol | funky

08. Omer Blond – Ghinste Bockor – 8% \_\_\_\_\_ € 4,75  
pale ale | stevig | vol | goudgeel

09. Lousberg – Tripel – 8% \_\_\_\_\_ 33 cl. € 5,25 75 cl. € 11,95  
tripel | rond | romig | biologisch | floraal aroma | hergisting op fles

10. Must Kuld – Pöhjala – 7,8% \_\_\_\_\_ € 7,-  
porter | chocolade mout | koffie | honing | vol | romig | rijk



# Koffie en Fris

## Warm

*Koffiebonen: de Noordblend van Kepler*

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,-
Chocolademelk	€ 2,-

## 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



# Lunch (until 16:00 uur)

## Specialties

Ploughman's Lunch (2 persons) € 17,50

*3 kinds of Dutch cheese, bread, vegetable salad*

Burrata on bread, roasted grapes and Dutch Pesto from BelleMarie € 9,75

Today's special *Check the board*

## Sandwiches

Farmhouse Gouda with Fenugreek & chutney € 5,75

Aged Gouda "Noorderkaas" from Rouveen & picalilli € 6,50

Dutch aged sheep cheese with fig compote € 6,75

## Grilled sandwiches

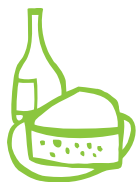
Kef's grilled sandwich € 6,50

Kef's grilled sandwich with ham from the *Pasteibakkerij* € 8,50

Grilled sandwich with *Stolwijker* farmhouse Cheese and Iberico Chorizo € 8,50

## Sweet

Pastry from Mama bakery (*take a look under the bell jar*) € 4,-



# Cheese and so on (all day)

*Kef's Cheese platter with bread* \_\_\_\_\_ 3 kinds € 12,- 5 kinds € 17,-

## *Kef's pairings and cheese platters (served with baguette and crackers)*

Draft beer with a selection of 3 cheeses \_\_\_\_\_ € 13,50

Beer of the month with a selection of 3 cheeses \_\_\_\_\_ € 15,50

House wine with a selection of 3 cheeses \_\_\_\_\_ € 14,50

Wine of the month with a selection of 3 cheeses \_\_\_\_\_ € 16,50

## *Various*

Dutch cold cuts (free range / local origin) \_\_\_\_\_ € 11,50

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 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,-

## *Fromagerie Abraham Kef*

*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.*

Please note: you can pay by card only