

DESSERTS

AARDBEI 7.50

Sorbetijs van aardbei en vlierbloesem, witte chocolademousse, koekkrum, aardbeien en basilicumgel.

YOGHURT 7.50

Yoghurt-limoenijs met gemarineerde bramen, framboos, yoghurtcrumble en gebrande eiwit.

CHEFS DESSERT 7.50

Het dessert van het verrassingsmenu.

Natuurlijk serveren wij ook roomijs met warme chocoladesaus, verse arbeien of advocaat, met slagroom! 6.50

KAAS & PORT EXPERIENCE

Onze kaasplank met 3 bijpassende halve glaasjes Calem port.

19.50

DESSERT KOFFIE

KOPEREN KOFFIE 4.00

koffie, karamel, slagroom.

CHOCOLATE COOKIE LATTE 4.00

Chocolate Cookie, warme melk, slagroom.

IJS LATTE KARMEL 4.75

karamel, ijsblokjes, melk, dubbele espresso.

ook lekker met slagroom +0.50

IJS LATTE KOKOS 4.75

kokos, ijsblokjes, melk, dubbele espresso

ook lekker met slagroom +0.50

ESPRESSO MARTINI (KOUD) 8.50

espresso, Liqor 43 baristo, wodka.

BARRAQUITO 7.25

overgewaaid van de Canarische eilanden.

Een snoepje in het glas! Gecondenseerde melk, likeur 43, melk en espresso.

KAILEY (KOUD) 8.75

Baileys, karamel, wodka, espresso



KAASPLANK *Zuivelhoeve* 12.50

Een selectie van 5 soorten nationale en internationale kaassoorten met brood, honing en jam.

CALEM PORT

WHITE, RUBY OF TAWNY 3.50

ROSÉ 3.85

LBV 5.50

10 YEARS OLD 5.75

COLHEITA 9.50

VINTAGE 14.25

20 YEARS OLD 13.50

DESSERTWIJNEN

SAUVIGNON BLANC 5.50

2014, Montgras, Chili
vol / tropisch fruit / mint

PEDRO XIMENEZ 3.75

Alvaro Domecq, Jerez/Spanje
rozijnen / licht hout

RECIOTO DELLA VALPOLICELLA 5.25

2011, Bolla, Italië
zoet / zwart fruit / cacao

LEKKER BIJ DE KOFFIE

APPELGEBAK 3.25

met slagroom. +0.50

MONCHOU 3.75

Monchoutaartje met bastogne bodem en stroopwafel.

BONBON 1.50

KLEINTJE ZOETERNIJ 9.50

om te delen