

DESSERTS

PISTACHE 7.75
Pistache parfait, gâteau chaud (lava cake) van pure chocolade, choco crumble.

CREME BRULEE 7.75
Crème brûlée van tonka bonen met hazelnoot-praline ijs en sinaasappelgel.

AFFOGATO 6.50
Bol vanille ijs met een dubbele espresso
TIP! We doen er graag een scheut passende likeur bij.

CHEFS DESSERT 7.75
Het dessert van het verrassingsmenu.

**NATUURLIJK SERVEREN WE OOK
ROOMIJS MET CHOCOLADESAUS ÓF
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.

HAZELNUT MARTINI (KOUD) 8.75
Frangelico, hazelnoot, vodka, espresso.

BARRAQUITO 7.25
overgewaaid van de Canarische eilanden.
Een snoepje in het glas! Gecondenseerde melk,
likeur 43, melk en espresso.



KAASPLANK *Zuivelhoeve* sinds 1981 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