

DESSERTS

BROWNIE 8.50

Pure chocolade brownie met amarene-roomijs, karamel en pecannoten.

CHEESECAKE 8.50

Citroen cheesecake, yoghurt-limoenijs en saus van Terschellinger cranberry's.

AFFOGATO 6.75

Bol vanille ijs met een dubbele espresso.

Tip: we doen er graag een passende likeur bij.

CHEFS DESSERT 8.50

Het dessert van het Chefs menu.

APPELGEBAK 3.75

Met slagroom +0.50

MONCHOU 3.75

Monchoutaartje met bastogne bodem en stroopwafel.

BONBON 1.50

KLEINTJE ZOETERNIJ 9.50

Een selectie zoetigheden om te delen.

KAAS & PORT EXPERIENCE

Onze kaasplank met 3 bijpassende halve glaasjes Calem port. **19.50**

KAASPLANK 14.50

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

DESSERTWIJNEN

SAUSSIGNAC 5.75

Chateau des Eyssards, Frankrijk
honing / ananas / perzik

PEDRO XIMENEZ 3.75

Alvaro Domecq, Jerez/Spanje
rozijnen / licht hout

RECIOTO DELLA VALPOLICELLA 8.75

2011, Bolla, Italië
zoet / zwart fruit / cacao

**NATUURLIJK SERVEREN WE OOK
ROOMIJS MET CHOCOLADESAUS ÓF
ADVOCAAT, MET SLAGROOM! 6.50**

CALEM PORT

WHITE, RUBY OF TAWNY 3.50

ROSÉ 3.85

LBY 5.50

10 YEARS OLD 5.75

COLHEITA 9.50

VINTAGE 14.25

20 YEARS OLD 13.50

DESSERT KOFFIE

KOPEREN KOFFIE 4.25

koffie, karamel, slagroom

CHOCOLATE COOKIE LATTE 4.25

Chocolate Cookie, warme melk, slagroom

IJS LATTE KARAMEL 5.00

karamel, ijsblokjes, melk, dubbele espresso

ook lekker met slagroom +0.50

IJS LATTE KOKOS 5.00

kokos, ijsblokjes, melk, dubbele espresso

ook lekker met slagroom +0.50

ESPRESSO MARTINI (KOUD) 9.50

Espresso, Liqor 43 baristo, wodka

HAZELNUT MARTINI (KOUD) 9.75

Frangelico, hazelnoot, vodka, espresso

BARRAQUITO 8.00

overgewaaid van de Canarische eilanden.

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