

## DESSERTS

<b>Crèmeux van yoghurt</b> met granaatappel kardemon ijs en citroengras bouillon.	9.00
<b>Fries suikerbroodpudding</b> , crème van Beerinnenburg, sambuca roomijs en bananen chips.	9.00
<b>Chefs dessert</b>	9.00
<b>Monchou taart</b> met stroopwafel en karamelsaus.	4.50
<b>Kleintje zoeternij</b> , een selectie zoetigheden om te delen.	9.50
<b>Appelgebak</b>	4.00
Ook lekker met slagroom.	+0.75
<b>Bonbon</b> van Bakker Posthuma.	1.50
<b>Bonbon</b> Sneeker Vaatje.	2.50

### KAAS & PORT EXPERIENCE

Onze kaasplank met 3 bijpassende halve glaasjes Calem port.

21.50

### KAASPLANK

*Zuivelhoeve*  
sinds 1981

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

14.50

## DESSERT KOFFIE

<b>Koperen koffie</b>	4.75
koffie, karamel, slagroom	
<b>Chocolate cookie latte</b>	4.95
chocolate cookie, warme melk, slagroom	
<b>IJs latte karamel</b>	5.50
karamel, ijsblokjes, melk, dubbele espresso	
ook lekker met slagroom	+0.75
<b>Espresso Martini</b>	9.95
espresso, Liqor 43 baristo, wodka	
<b>Barraquito</b>	8.75
overgewaaid van de Canarische eilanden.	
Een snoepje in het glas! Gecondenseerde melk, likeur 43, melk en espresso	

## CALEM PORT

White, ruby of tawny	4.00
Rosé	4.50
LBV	6.00
10 years old	7.00
Colheita	10.50
Vintage	14.50
20 years old	15.25

## DESSERTWIJNEN

<b>Saussignac</b>	6.75
Chateau des Eyssards, Frankrijk	
<i>honing / ananas / perzik</i>	
<b>Pedro ximenez</b>	4.50
Alvaro Domecq, Jerez/Spanje	
<i>rozijnen / licht hout</i>	
<b>Recioto della valpolicella</b>	9.75
2011, Bolla, Italië	
<i>zoet / zwart fruit / cacao</i>	