

DESSERTS

Gateau Chaud , klassieker. Chocolade cake, pistache parfait en chocolade crumble.	10.00
5 spice mousse , bouillon van citroengras, koekjeskruim en sorbet ijs van gingerbeer.	9.00
Chefs dessert	9.00
Monchou taart met saus van rood fruit.	4.50
Kleintje zoeternij , een selectie huisgemaakte zoetigheden.	p.p. 5.50
Appelgebak	4.00
<i>Ook lekker met slagroom.</i>	+0.75
Bonbon	1.50

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

Koperen koffie	4.75
koffie, karamel, slagroom.	
Chocolate cookie latte	4.95
chocolate cookie, warme melk, espresso, slagroom.	
Ijs latte karamel	5.50
karamel, ijsblokjes, melk, dubbele espresso	
ook lekker met slagroom.	+0.75
Espresso Martini	9.95
espresso, Liqor 43 baristo, wodka.	
Barraquito	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

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