

## DESSERTS

### CHAMPAGNE BAVAROIS 7.90

**rode peper - vijgen - amandelen**

champagne bavarois - red pepper - figs - almonds

**TIP** *Chateau de la Peyrade Muscat de Frontignan, Frontignan, Frankrijk*  
*Muscat a Petit Grains glas 5.50*  
*Fris en aromatisch, verse muskaatdruiven, honing en acacia*

### COLOMBIAN KACHALU PARFAIT 7.00

**koffie - passievrucht - kokos yoghurt schuim**

coffee - passion fruit - coconut yoghurt foam

**TIP** *Chateau Violet Sauternes, Bordeaux, Frankrijk*  
*Semillon & Sauvignon Blanc glas 7.00*  
*Friszoet met honing, noten, abrikozen, wit fruit en karamel*

### CHEESECAKE 7.50

**bessensorbet**

cheesecake - berry sorbet

**TIP** *Viu Manent Noble Semillon, Colchagua Valley, Chili*  
*Semillon glas 7.00*  
*Friszoet van late oogst met ananas, papaya, abrikoos, walnoot en honing*

### CHOCOLATE BAR 8.75

**pistache - amarene kers - yuzu**

chocolate bar - pistachio - amarene cherry - yuzu

**TIP** *Casa de la Ermita Vino Dulce Monastrell, Jumilla, Spanje*  
*Monastrell glas 7.00*  
*Vol en geconcentreerd met rijp fruit, chocolade en een frisoete afdronk*

### KAAS 12.95

**notenbrood - appelstroop**

cheese - nut bread - apple syrup

**TIP** *Taylor's Late Bottled Vintage Port, Douro, Portugal*  
*Touriga Francesa, tinta roriz & touriga nacional glas 5.00*  
*Uit één oogstjaar met vijf jaar vatrijping, rijpe kersen en pure chocolade*

### OLD FASHIONED { after dinner cocktail } 10.50

bourbon - angostura - sinaasappel

### ESPRESSO MARTINI { after dinner cocktail } 10.50

espresso - vodka - kahlua - baileys

**PLEASE ASK FOR OUR WIDE  
SELECTION OF GIN'S,  
BEAUTIFUL GRAPPA'S  
AND SPECIAL WHISKEY'S**