

DESSERTS

TONKABONEN CRÈME BRÛLÉE **7.90**
bloedsinaasappelsorbet - chocola

tonka beans crème brûlée - blood orange sorbet - chocolate

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

COLOMBIAN KACHALU PARFAIT **7.50**
koffie - passievrucht - kokos yoghurt schuim

coffee - passion fruit - coconut yoghurt foam

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

CHEESECAKE **8.00**
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

SUIKERBROOD **8.90**
speculaasjs - stoofpeer

sugar loaf - 'speculaas' ice cream - stewed pear

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