

## DESSERTS

### WITTE CHOCOLADE 8.90

#### Lemon curd - framboos - pistacheijs

white chocolate - lemon curd - raspberry - pistachio ice cream

**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

### GEGRILDE ANANAS 7.90

#### pannacotta van pandanrijst - karamel - yuzu - chocoladesorbet

grilled pineapple - pandan rice panna cotta - caramel

yuzu - chocolate sorbet

**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 7.00  
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.