


DESSERT

FRAMBOZEN CHEESECAKE met witte chocolade, vlierbloesem en frambozen-acetosiroop	6.50
AARDBEITJES met kwarkmousse, honeycom, hazelnoot crumble en ijs van Thaise basilicum 	7.50
WARM CHOCOLADETAARTJE met verschillende bereidingen van chocolade & citrus all time favourite!	9.00
SCROPPINO cocktail van citroenijs, vodka en prosecco	8.00
KAASPLATEAU 5 kazen met bijpassende garnituren & toast	13.00

KAZEN PER 50 GRAM

STEL EEN EIGEN KAASPLATEAU SAMEN

DELFTS GOUD een 12 maanden gerijpte oude kaas, op smaak geselecteerd door onze kaasboer Verkade & Jacques	4.50
FOUGERUS een uit Frankrijk onpasteuriseerde witschimmelkaas van koemelk. Zacht en zoet met een zoute toets	4.60
LANDGOEDKAAS GEIT AFFINE een Twentse geitenkaas die tijdens de rijping is behandeld met karamel	5.00
RODE VUURTOREN biologische gepasteuriseerde koemelkkaas uit de kop van Jutland, Denemarken. Volromig met licht pikante smaak en gewassen korst	6.00
LA PERAL gepasteuriseerde blauwaderkaas van koemelk vernoemd naar een klooster uit de regio Asturias, Spanje. Vol en licht pikant van smaak	5.00

Wordt geserveerd bijpassende garnituren & toast, zonder is het 

DESSERTWIJN EN PORT

CASA ERMELINDA FREITAS	Moscatel de Setúbal, Portugal, Península de Setúbal	4.70
PEMARTIN	Pedro Ximénez, Spanje, Jerez	4.80
CUVÉE LA GALLINE BANYULS	Grenache/Carignan, Frankrijk, Roussillon	4.90
QUINTA SEARA D'ORDENS	Fine ruby port, Portugal, Douro	4.20
QUINTA SEARA D'ORDENS	Fine tawny port, Portugal, Douro	4.30
QUINTA SEARA D'ORDENS	Late Bottled Vintage port, Portugal, Douro	5.20

WARME DRANKEN EN LIKEURE

KOFFIE	2.80	WARME CHOCOLADEMELK	3.60	DIVERSE LIKEUREN	4.90
CAPPUCCINO	3.00	MET SLAGROOM	4.10	KARAMEL LATTE MACCHIATO	4.90
ESPRESSO	2.80	THEE	2.90	HAZELNOOT LATTE MACCHIATO	4.90
DUBBELE ESPRESSO	4.10	VERSE MUNT OF GEMBER THEE	3.50	ICE COFFEE	5.00
LATTE MACCHIATO	3.40	SPECIAL COFFEES	7.50	ICE COFFEE MET ROOM	5.50
ESPRESSO MACCHIATO (Decafé + 0,20)	2.90				

DESSERT / KOFFIE / LIKEUR