

# RESTAURANT

## CATOOTJE <sup>AAN</sup> DE <sup>DE</sup> MARKT

---

### DESSERTS

---



- Kaasplankje van Fromagerie Bon € 10,-
- Zoete aardappeltaart met dadels en bloedsinaasappelijs € 8,-
- Crème brûlée met framboos- en witte chocolade-ijs € 8,-
- Homemade taart van Narissa en Robby met bolletje ijs € 7,-

### DIGESTIEVEN

---



- Rode port € 4,50  
Altijd lekker bij chocolade desserts en kaasplateaus!
- Pedro Ximinèz sherry wijn € 4,50  
Pedro Xinenez ruikt en smaakt naar cacao, rozijnen en gebrande koffie.  
Het smaakt uitstekend met desserts waarin mokka of chocolade is verwerkt.  
Ook heerlijk bij diverse pittige kazen.
- Martini Rosso € 4,50  
Een fijne klassieker die goed tot zijn recht komt bij choco desserts en kaas.
- Dessertwijn Kerner Spätlaze, Raddeck € 4,50  
Een heerlijke lichtzoete, frisse dessertwijn voor bij onze homemade taarten!  
Het fruit in de wijn en in de desserts brengen het beste in elkaar naar boven.
- Dessertwijn Douceur d'Automne, Cassagnoles € 4,50  
Een klassieke dessertwijn voor bij onze homemade taarten!  
Voor zoet-liefhebbers die trek hebben in een heerlijke dessertwijn.