


# CATOOTJE AAN DE MARKT

## DESSERTS



- (T)huisgemaakte taarten van Narissa en Robby met een bolletje ijs € 9,-
- Gegrild rozijnen- en vijgenbrood met perencompote en chocolade sorbetijs  € 9,-
- Kaasplankje van Fromagerie Bon met bio truffelhoning van Bij 't Water € 11,-

## DIGESTIEVEN



- Rode port  
Altijd lekker bij chocoladedesserts en kaasplateaus!  
Cockburn's Special Reserve - 5 jaar oud € 4,50  
Pocas Junior Porto - uit 1997 € 7,50
- Pedro Ximinèz sherry wijn € 4,50  
Pedro Xinenez ruikt en smaakt naar cacao, chocolade, rozijnen en gebrande koffie. 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 chocoladedesserts 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 Monbazillac, Chateau Septy € 5,-  
Een zoetere, meer stropige dessertwijn voor bij onze homemade taarten!  
Voor zoetliefhebbers die trek hebben in een heerlijke dessertwijn.