


# CATOOTJE AAN DE MARKT

## DESSERTS



- (T)huisgemaakte taarten van Narissa en Robby met een bolletje ijs € 8,5
- Crêpe Suzette, sinaasappelcompote, bloedsinaasappelsorbetijs en geslagen vegan room met kaneel  € 9,-
- Banana split 2.0; met schuim van banaan, chocolade koekje, gezouten karamel en vanille en chocolade roomijs € 8,-
- Kaasplankje van Fromagerie Bon met biologische truffelhoning van duurzame imker 'Bij 't Water' € 11,-

## DIGESTIEVEN



- Rode port  
Altijd lekker bij chocoladedesserts en kaasplateaus!  
Cockburn's Special Reserve - 5 jaar oud € 5,-  
Pocas Junior Porto - uit 2001 € 7,-
- Pedro Ximinèz sherry wijn € 5,-  
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.
- Ratafia de Champagne € 6,5  
Ratafia wordt met dezelfde druiven als champagne gemaakt. Het is een zacht zoete wijn zonder bubbels die perfect bij kaasplankjes kan worden gedronken.
- Dessertwijn Kerner Spätlaze, Raddeck € 5,-  
Een heerlijke lichtzoete, frisse dessertwijn voor bij onze (t)huisgemaakte taarten! Het fruit in de wijn en in de desserts brengen het beste in elkaar naar boven.
- Dessertwijn Riesling Beerenauslese, Eimermann € 8,5 /  
Een bijzondere, zoete en stropige dessertwijn gedragen door verschillende smaken zoals honing, mango en passievrucht. Een smaakbeleving voor zoetliefhebbers. € 29,-
- Limoncello € 5,-  
Een verfrissende en ijskoude citroenlikeur om een diner perfect mee af te sluiten.