

CATOOTJE AAN DE MARKT

DESSERTS



- (T)huisgemaakte taarten van Narissa en Robby, bolletje 'Weipoorts' ijs Vega(n) € 9,-
- Piña Colada, gekarameliseerde ananas, baba au rum, kokosschuim € 10,-
- Ingemaakte pruimen, karamel-zeezoutsaus, chocolade-gemberkoek, perenijs Vegan € 10,-
- Kaasplankje van Fromagerie Bon, stroop, pâtes de fruits € 11,-

DIGESTIEVEN



- **Graham's Port Six Grapes Reserve** € 7,-
Graham's Six Grapes Reserve Port heeft een stevige body en een rijke smaak van rijpe pruimen en zwarte kersen. Het smaakt heerlijk bij chocoladedesserts en kaasplankjes.
- **Pedro Ximinèz sherry wijn** € 6,-
Pedro Xinenèz ruikt en smaakt naar cacao, chocolade, rozijnen en gebrande koffie. Smaakt uitstekend met desserts waarin chocolade is verwerkt. Ook heerlijk bij diverse pittige kazen.
- **Ratafia de Champagne** € 6,50
Ratafia wordt met dezelfde druiven als champagne gemaakt. Het is een zacht zoete wijn zonder bubbels die perfect bij kaasplankjes kan worden gedronken.
- **Maydie 2016 tannat vintage, vin de liquer rouge doux, MC Château D'aydie** € 7,-
Unieke zoete rode wijn op basis van 100% Tannat-druif, wat zeer zeldzaam is. Rood en zwart fruit, subtiel en rond.
- **Dessertwijn Riesling Beerenauslese, Eimermann** € 8,50 /
€ 29,-
Een bijzondere, zoete en stropige dessertwijn gedragen door verschillende smaken zoals honing, mango en passievrucht. Een smaakbeleving voor zoetliefhebbers.
- **Limoncello** € 5,-
Een verfrissende en ijskoude citroenlikeur om een diner perfect mee af te sluiten.