




CATOOTJE AAN DE MARKT

DESSERTS



- **Rabarbercrumble**, vanille hangop, citroenijs en aardbei  €11,-
- **Chocolade-cheesecake**, schuim van chocolade en Baileys en nougat ijs € 11,-
- **Panna cotta van lychee**, passievruchtencurd en notenkaramel  € 11,-
- **Taiwanese Pandan Castella cake**, mangocoulis, sesam kletskepje en ananas-kokos ijs € 11,-
- **Kaasplankje van Fromagerie Bon** (5 stuks) en truffelhoning € 12,-
- **Vegan kaasplankje van Fromagerie Bon** (3 stuks) en vegan honing  € 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** € 7,-
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** € 8,-
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** € 6,-
Een verfrissende en ijskoude citroenlikeur om een diner perfect mee af te sluiten.