




DESSERTS



- **'Oreo'**, chocoladekoekje, vanille-ijs, pistachecrème, frambozencoulis  € 11,-
- **Gekarameliseerde appel**, kaneelroom, perenijs, crumble, ingelegde rozijnen  € 11,-
- **Tonkabonen-sereh panna cotta**, spekkoeke, gezouten karamel  € 11,-
- **Kaasplankje** (5 stuks), vijgen, walnoot € 14,-

DIGESTIEVEN



- **Miguels Port Tawny** € 7,-
Donker goudgekleurde port met aroma's van rode bessencompote met mooie gebalanceerde hout- en vanillearoma's. Tawny port rijpt minimaal 3 jaar op houten vaten.
- **Pedro Ximinèz sherry wijn** € 7,-
Pedro Xinenèz ruikt en smaakt naar cacao, chocolade, rozijnen en gebrande koffie. Smaakt uitstekend bij desserts waarin chocolade is verwerkt. Ook heerlijk bij diverse pittige kazen.
- **Ratafia de Champagne** € 7,-
Ratafia wordt van dezelfde druiven als champagne gemaakt. Het is een zachtzoete wijn zonder bubbels die perfect bij kaasplankjes kan worden gedronken.
- **Maydie 2016 tannat vintage, vin de liquer rouge doux, MC Château D'aydie** € 8,50
Unieke zoete rode wijn op basis van 100% Tannat-druif, wat zeer zeldzaam is. Rood en zwart fruit, subtiel en rond.
- **Dessertwijn Gewurtztraminer, Vignoble des 5 Sens** € 8,50
Een bijzondere, zoete en stroperige dessertwijn gedragen door verschillende smaken zoals lychee en geel fruit. Een smaakbeleving voor zoetliefhebbers.
- **Dessertwijn Muscat, Domaine Les Roumanis Muscat St. Jean Minervois** € 8,50
Rijpe, volle en volzoete wijn van zeer laat geoogste Muscat-druiven. Een wijn met fijne, frisse zuren en een prachtige mineraliteit.
- **Limoncello** € 7,-
Een verfrissende en ijskoude citroenlikeur om een diner perfect mee af te sluiten.
- **Espresso Martini** € 10,-
Een verfrissende 'after-dinner' cocktail met espresso, vodka en koffielikeur.