






DESSERTS



- **Dame Blanche**, hazelnootpraliné   €11,-
- **Tartalette**, gele room, pistache-ijs, framboos  € 11,-
- **Yoghurtcake**, granolakoekje, aardbei, ahornsiroop   € 11,-
- **Kaasplankje** (5 stuks), abrikozenchutney € 15,-

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 Riesling, Weingut Eimermann** € 8,50
Een bijzondere, friszoete dessertwijn uit 2008. Een van de kelderschatten van een van onze vaste wijnhuizen in Rheinhessen, Duitsland.
- **Dessertwijn Muscat, Domaine Les Roumanis Muscat St. Jean Minervois** € 8,50
Rijpe, volle en volzoete wijn van zeer laat geogoste 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** € 11,-
Een verfrissende 'after-dinner' cocktail met espresso, vodka en koffielikeur.