

DESSERTS

CHOCOTAARTJE 9
VANILLE-IJS
MOELLEUX VAN CHOCOLADE
STOOFPEER
±15 MINUTEN BEREIDINGSTIJD

TIRAMISU CLASSIC 9
MASCARPONE
ESPRESSO
LANGE VINGERS

BAILEYS CRÈME BRÛLÉE 9
SPECULAAS CRUMBLE
KANEELIJS

AFTER DINNER COCKTAIL
ESPRESSO MARTINI 10.9
VODKA ~ KAHLÚA
ESPRESSO

ICE, ICE, BABY!
IJSKOFFIE 7.9
MELK ~ DUBBELE ESPRESSO
SLAGROOM

SMAKEN:
VANILLE ~ KARAMEL ~ WITTE CHOCOLADE

GERAK
APPELTAART 5.5
SLAGROOM ~ CRUMBLE

RED VELVET 5.5

CARROT CAKE 5.5

LAVAZZA KOFFIE

ESPRESSO 3.1
KOFFIE 3.1
CAPPUCCINO 3.5
FLAT WHITE 4.7
KOFFIE VERKEERD 3.5
DUBBELE ESPRESSO 4.7
LATTE MACCHIATO 4.3
IRISH COFFEE 8.5
SPANISH COFFEE 8.5
ITALIAN COFFEE 8.5
FRENCH COFFEE 8.5

THEE

THEE DIVERSE SMAKEN 3
MUNTTHEE 3.8
GEMBERTHEE 3.8

PORT

PORT TAWNY 4.7
PORT RUBY 4.7
PORT WIT 4.7

DESSERTWIJN

TENIMENTI CA' BIANCA 7
MOSCATO D'ASTI DOCG
ITALIË ~ PIEMONTE

OSBORNE SHERRY 8
PEDRO XIMENEZ
SPANJE ~ JEREZ

CHÂTEAU VIOLET SAUTERNES 9
SÉMILLON ~ SAUVIGNON BLANC ~
MUSCADELLE
FRANKRIJK ~ BORDEAUX

DIGESTIEF/LIKEUREN

5.2
BAILEYS ~ KAHLÚA ~ AMARETTO
GRAND MARNIER ~ TIA MARIA ~ LICOR 43
SAMBUCA ~ FRANGELICO ~ COINTREAU
DRAMBUÏE ~ CHAMBORD ~ LIMONCELLO
SALMARI

COGNAC

HENNESSY V.S. 8.1
COURVOISIER V.S. 6.7
REMY MARTIN V.S.O.P. 8.7
REMY MARTIN X.O. 15.7

DESSERT:
DE
OPLOSSING
VOOR
ALLES

