

Desserts

Huisgemaakte traditionele cheesecake

Met frambozen

10,00

Flower Power

Met passie custard, mango-vanille bouillon en mango sorbet

Dit dessert is ook gluten- lactose - notenvrij te bestellen

11,00

Voorjaarsbij

Met honingbros, mango, yoghurtmousse en witte chocolade-ijs

Dit dessert is ook gluten- notenvrij te bestellen

13,00

Esma

Koffiemousse, bailey's en pecan-ijs

13,00

Bread and Butter

Lauwwarm met karamel saus en vanille-ijs

13,00

Choco Symphony

Diverse bereidingen van chocolade

14,00

Kaas selectie

Geserveerd vanuit de kaaswagen aan tafel

20,00

Dessert to share

Tarte Tatin *(om met elkaar te delen)*

Met karamel saus en vanille-ijs

25,00

Best of three *(om met elkaar te delen)*

Drie van de favoriete desserts van de chef

32,50

Koffie naar keuze met friandises

10,00

Dessertwijn, Port & Sherry

DESSERTWIJN

Bodega Norton Cosecha Tardia Late Harvest	6, ⁵⁰
Hétszölő Tokaj Late Harvest	6, ⁵⁰
Cuvée La Galline Banyuls	7, ⁰⁰
De Luze Sauternes	8, ⁰⁰
Paul Jaboulet Aîné Muscat Beaumes de Venise	8, ⁰⁰
De Luze Sauternes	8, ⁰⁰
Sangue di Giuda Parolvi	9, ⁰⁰
Vin d'Or Boschendal	10, ⁰⁰
Chateau Rieussec 2009 0,75L	150, ⁰⁰
Chateau Rieussec 2010 0,75L	140, ⁰⁰
Château d'Yquem 2010 0,375L	500, ⁰⁰
Château d'Yquem 2013 0,375L	450, ⁰⁰
Château d'Yquem 2017 0,375L	425, ⁰⁰
Château d'Yquem 2019 0,375L	375, ⁰⁰
Château d'Yquem 1969 0,75L	1300, ⁰⁰

PORT & SHERRY

D by Duorum, Fine Ruby	6, ⁵⁰
D by Duorum, Tawny	7, ⁰⁰
D by Duorum, Late Bottled Vintage Port	7, ⁵⁰
González Byass Néctar Pedro Ximénez	7, ⁰⁰
Alvear Pedro Ximénez Solera 1927	10, ⁰⁰

*Vraag onze sommeliers voor een dessertwijn passend bij uw dessert.
Zij adviseren u graag!*

