

After Dinner

DESSERTS *oh la la*

FRENCH TOAST TIRAMISU 11,5

wentelteefjes van suikerbrood,
tiramisucrème, boerenkoffie roomijs

CRÈME BRÛLÉE 10,5

licor 43, witte chocolade,
bloedsinaasappel sorbetijs

BAKED CHEESECAKE 10,5

vanille, aardbeien sorbetijs



CHEF'S DESSERT *DAGPRIJS

wisselende creatie van de chef
vraag de bediening

CAFÉ GOURMAND 10

koffie/thee & drie bonbons

KAASPLANKJE

zelf samen te stellen, 4,- per stuk
met vijngengel en notenbrood



SELECTIE

1. Port-Salut (FR)

gewassen korst | mild • romig • hartig

2. Camembert au Calvados (FR)

witschimmel | romig • appel • aromatisch

3. Taleggio DOP Bio (IT)

gewassen korst | boterig • aards • pikant

4. Stilton Blue (UK)

blauwader | zilt • pittig • brokkelig

5. Reypenaer VSOP (NL)

extra oud | noot • karamel • kristal

After Dinner

LIQUID DESSERTS

ESPRESSO MARTINI 14

wodka, koffielikeur en espresso

PORNSTAR MARTINI 14,5 (ook 0.0)

wodka, passievrucht, vanille en vegan eiwit

AMARETTO SOUR 14 (ook 0.0)

amandellikeur, citroen en vegan eiwit



MAI TAI 14

rum, triple sec, amandellikeur,
limoen, ananas en gember

WHISKY SOUR 14

bourbon, citroen, suikersiroop en vegan eiwit

BENIEUWD NAAR MEER?

vraag de bediening naar de cocktailkaart

Sterke koffies 10

koffie met een traditionele drank en een toef slagroom.

FRENCH	Grand Marnier
IRISH	Whiskey
ITALIAN	Disaronno
SPANISH	Tia Maria



Salute! 5,5

DISARONNO AMARETTO	BAILEYS		
DRAMBUIE	LIMONCELLO	GRAND MARNIER	
LICOR 43	COINTREAU	TIA MARIA	LALA TEQUILA
KAHLUA	OUZO	SAMBUCA	FRANGELICO