

DESSERTS

FROMAGE/FORMAGGIO

kaas 2,- supplement

BISCOTTI DI PRATO CON VINO SANTO

huisgebakken toskaanse koekjes, dopen in dessertwijn

TARTUFO

royale bol van vanille- en caramelijs, gerold door gecaramelliseerde nootjes en chocolade en een scheutje grand marnier

BABA AU RHUM

in bruine rum gedrenkt cakeje met melkchocolademousse en aardbeien

TOM POUCE VANILLE AU SAUCE RHUBARBE

banketbakkers room tussen sinaasappelkletsjes naast een lauwwarme compôte van rabarber

DOLCE DI MESE / DESSERT DU MOIS

het nagerecht van het maandmenu

CHOCOLADE

4 chocolaatjes

3.00

KOFFIE

<i>Koffie / espresso</i>	2.00
<i>Thee</i>	2.00
<i>Cappuccino / café au lait</i>	2.20
<i>Irish coffee (met whiskey en slagroom)</i>	6.00
<i>French coffee (met grand marnier en slagroom)</i>	6.00
<i>Italian coffee (met amaretto en slagroom)</i>	6.00

DIGISTIEF *(vraag naar onze uitgebreide kaart)*

<i>Liqueur</i>	<i>vanaf 3.80</i>
<i>Cognac/Armagnac/Calvados</i>	<i>vanaf 4.50</i>
<i>Grappa</i>	<i>vanaf 4.50</i>

DESSERTWIJNEN

	<i>per glas:</i>
MOSCATEL D'ORO <i>druivensoort: muscat</i>	4.00
FLOC DE GASCOGNE <i>druivensoort : ugni blanc, colombard en armagnac</i> <i>streek: sud-ouest</i>	5.50
BANYULS <i>druivensoort: grenache</i> <i>streek: roussillon</i>	5.50
MOSCATO D'ASTI <i>druivensoort: moscato</i> <i>streek: piëmonte</i>	3.50