



Menukaart—Dessertkaart 2016

Desserten

<i>Crème brûlée</i>	€8.50
<i>Huisbereide chocolademousse</i>	€9.50
<i>Sabayon, met vanille roomijs en vers fruit</i>	€9.50
<i>Verse, seizoensgebonden fruitsalade</i>	€9.50
<i>Dessertmenu</i>	€9.50
<i>Sorbet</i>	€8.50
<i>Dagvers gebak</i>	€5.50
<i>Kazen van Kaasmeester Van Tricht</i>	€12.00
<i>Coupe vanille</i>	€7.00
<i>Coupe vanille met vers seizoensfruit</i>	€9.00
<i>Coupe warme krieken</i>	€9.00
<i>Coupe advocat</i>	€9.00
<i>Coupe dame blanche of dame noir</i>	€9.00
<i>Coupe bresilienne</i>	€9.00
<i>Coupe royale (voor de ijsliefhebber, met fruit, chocoladesaus, advocaat)</i>	€11.50
<i>Supplement slagroom</i>	€1.00
<i>Kolonel " Den Boom" - citroensorbet geperfumeerd met Crystal head wodka</i>	€11.50

Dessertwijnen

<u><i>Sauternes</i></u> <i>Uitmuntende wijn bij ganzenlever, kaas en dessert. Deze druiven werden manueel geplukt tijdens de Vendanges Tardives.</i>	€8.50
<u><i>Banyuls</i></u> <i>Domaine de Baillaury 5 ans d'age</i> <i>Dessertwijn uit de Pyreneeën, 5 jaar gerijpt op eiken vaten, geeft een rijk boeket van noten, vijgen en pruimen, ideaal bij chocoladegerechten.</i>	€8.50
<u><i>Maury</i></u> <i>Dessertwijn uit het noorden van Perpignan , 5 jaar rijping op eiken vat, rijk boeket, prachtig bij chocoladegerechten en pittige kazen.</i>	€8.50
<u><i>Vintage port</i></u> <i>Quinta do Crasto Late Bottled vintage Porto 2005, minimum rijping van 20 jaar op eiken vat.</i>	€8.50

(Prijzen en menu onder voorbehoud. Afwijkingen mogelijk)