

## DESSERT

- MANGO-BAVAROIS TAARTJE** 9  
Met frambozencoulis en stracciatella-ijs.
- CITROEN MERINGUE TAARTJE** 9.5  
Met lemon curd en bosvruchten yoghurt-ijs.
- PROEVERIJ DESSERT** 12.5  
Een selectie van verschillende desserts. Wie wil dat nou niet?

### ZOMERFAVORIEET



- VERSE AARDBEIEN ROMANOFF** 9.5  
Geserveerd met vanille-ijs en slagroom.

## KLASSIEKERS

- VANILLE CRÈME BRÛLÉE** 9.5  
Met een krokant suikerlaagje, vanille-ijs en slagroom.
- SORBET ROYALE** 9  
Met verschillende ijssoorten, vers fruit, aardbeien-coulis en slagroom.
- DAME BLANCHE** 9  
Vanille-ijs met warme chocoladesaus en slagroom.
- FRIANDISES VOOR BIJ DE KOFFIE** 7.5  
Een selectie van mini-dame blanche, slagroomtruffel, paleisbanket en een macaron.



## IJSKOUDE DRANKEN

<b>MILKSHAKE</b>	6
Keuze uit banaan, vanille of aardbei.	
<b>IJSKOFFIE</b>	6
Met karamelsiroop en stroopwafelsnippers.	

## KOFFIESPECIALITEITEN

<b>FRENCH COFFEE</b>	9
Oui monsieur et madame! Koffie met Grand-Marnier.	
<b>ITALIAN COFFEE</b>	9
Koffie met de bekende Italiaanse amandellikeur Amaretto.	
<b>BRASILIAN COFFEE</b>	9
Koffie met een scheutje Tia Maria.	
<b>D.O.M. COFFEE</b>	9
Een koffie met de verrassende Franse kruidendrank D.O.M. Bénédictine.	
<b>SPANISH COFFEE</b>	9
Spaanse koffie met Licor 43.	
<b>IRISH COFFEE</b>	9
De beroemde koffie met bruine suiker en Ierse whiskey.	

*ALLE KOFFIE SPECIALS WORDEN GESERVEERD MET SLAGROOM.*



## LIKEUREN

4.5

AMARETTO | BAILEYS | COINTREAU | DRAMBUIE  
GRAND MARNIER | LIMONCELLO  
LICOR 43 | TIA MARIA



## WHISKY & COGNAC

<b>JAMESON</b>	5
Je proeft tonen van kruiden, noten, vanille en een hint van zoete sherry.	
<b>MONKEY SHOULDER</b>	6
De smaak is zacht, bevat tonen van citrus, vanille, honing en gebrand eikenhout.	
<b>GLENFIDDICH</b>	6.5
Wist je dat Glenfiddich 's werelds meest bekroonde Single Malt Scotch whisky is?	
<b>TALISKER SKYE</b>	7.5
Een zoet smaakprofiel met verse citrus, zoete rook en scherpe kruiden.	
<b>HENNESSY VS</b>	8
Heeft een intense, warme, fruitige smaak.	
<b>MARIE DUFFEAU XO</b>	8
Smaakt zeer zacht en rond met tonen van abrikoos, pruim en vanille.	



## DESSERTWIJN EN PORT

<b>TAWNY PORT</b> Fruitige rode port van het huis Poças.	5
<b>RUBY PORT</b> Deze port van Poças is uitstekend te combineren met fruitdesserts en rood fruit.	5
<b>SANTA ALICIA - LATE HARVEST, MUSCATEL</b> Deze dessertwijn is heerlijk bij romige ijssoorten.	5.5
<b>GÉRARD BERTRAND, BANYULS</b> De ideale combinatie bij chocolade en rood fruit.	5.5
<b>10 YEAR OLD TAWNY PORT</b> Deze port van Poças is 10 jaar gerijpt.	7.5
<b>PEDRO XIMÉNEZ</b> Deze zoete sherry is heerlijk in combinatie met chocolade.	7.5

SCAN DE QR-CODE VOOR DE ALLERGENENKAART | ENGLISH MENU | DEUTSCHE SPEISEKARTE

