

Tweet

BAILEYS SHAKE
koffie sabayon - 11

HARRY'S CHEESECAKE
bramen en bastogne - 12

RIJSTEPAP
abrikoos en dael's droum thee sorbet - 14

For Two

SORBET & SABAYON
rabarber en yoghurt - 22
(20 min, bereidingstijd)

CHEESE

per 25 gram

*alle kazen op onze kaart
zijn met zorg geselecteerd en geaffineerd
door Het Kaasatelier.*

SAINT MAURE DE DURBUY

Ardennen BE, rauwe geitenmelk, houtskool - 6
FRIS

BOLLE VAN KONING

Zevenaar NL, rauwe koemelk, witflora - 6
ROMIG

BOEREN GOUDSE OPLEG

Kagerplassen NL, rauwe koemelk, hard - 5
RIJK

BRABANTSE GEIT OVERJARIG

Gilze NL, gepasteuriseerde geitenmelk, hard - 5
NOTIG

DE ROOIE VAN HEILEUVER

Dalmsholte NL, rauwe koemelk, roodflora - 6
BOERS

BUNKER BLAUW

Vlieland NL, gepasteuriseerde koemelk, blauwader - 6
SCHERP

HARRY'S

Jundae

KEUZE SOFTIJS

- VANILLE
- CHOCOLADE
- SWIRL

INCLUSIEF TOPPINGS & SAUS

- PURE CHOCOLADE
- COOKIE CRUMBLE
- MERINGUE
- KERSEN
- CHOCOLADE SAUS

WIJNEN

- SAUVIGNON BLANC, Oliver Zeter 'Sweetheart' 2023 - 9.5
ORTEGA, Trockenbeereauslese, Stepp 1999 - 17.5
SPÄTLESE BURGENLAND, Tschida 2023 - 7.5
GEWURZTRAMINER VENDANGES TARDIVES, Bernard Schneider 2018 - 9
MALVASIA DOLCE, Castelvento di Luretta 2021 - 9.5
SAUTERNES, Carmes de Rieussec 2023 - 14.50
RIVESALTES AMBRÉ 15 YEARS, Maison Parcé Frères - 11
PEDRO XIMÉNEZ, Exceptional Harvest, Ximénez-Spínola 2023 - 11
MADEIRA, VERDELHO 5 YEARS, Cossart Gordon - 8
MARSALA RISERVA GARIBALDI, Pellegrino - 7.5

AFTER DINNER DRINKS

ESPRESSO MARTINI 14.5
ketel one vodka | elixir di caffè | frangelico | espresso

ESPRESSO MARTI-NO 12
lyre's coffee originale | dark cane | espresso
(non-alcoholisch)

* vraag gerust naar ons barmenu om ons volledige aanbod aan
digestieven te ontdekken.

COFFEE AND TEA

koffie - 4	doppio - 5	latte macchiato - 4.5
thee - 4	cappuccino - 4.50	espresso macchiato - 4.25
espresso - 4	café latte - 4.50	flat white - 4.5