

# Dessert

## SWEET

**CHOCOLADE**  
HAZELNOOT & KOFFIE - 9.5

**APPEL**  
AMANDEL & MASCARPONE - 8.5

**CHAI PANNA COTTA**  
KWEPEER & PECANNOOT - 9

**GEPOCHEERDE VIJG**  
PISTACHE & MANDARIJN SORBET - 9

## Cheese

per 25 gram

**SAINT MAURE DE TOURAINE**  
LOIRE, RAUWE GEITENMELK, HOUTSKOOL - 3

**DÉLICE DE BOURGOGNE**  
BOURGOGNE, KOEMELK, TRIPLE CRÈME - 3

**LANGRES**  
CÔTE-D'OR, RAUWE KOEMELK, RODE KAAS - 3.5

**APPENZELLER**  
ZWITSERLAND, RAUWE KOEMELK, 3 MAANDEN GERIJPT - 3.5

**SHROPSHIRE BLUE**  
ENGELAND, KOEMELK, BLAUWE KAAS - 3

geserveerd met noten- en fruitbrood

## DESSERT WIJNEN

**RIESLING SPÄTLESE BURGENLAND, WEINGUT GERHARD HAIDER 2019 - 6.9**

**SAUVIGNON BLANC OLIVER ZETER 'SWEETHEART' 2017 - 9.5**

**SPÄTLESE BURGENLAND, TSCHIDA 2017 - 6.25**

**GEWURZTRAMINER VENDANGES TARDIVES, BERNARD SCHNEIDER 2018 - 9**

**PEDRO XIMÉNEZ EXCEPTIONAL HARVEST, XIMÉNEZ-SPÍNOLA 2020 - 9.5**

**MAURY 20 ANS D'ÂGE, VIN DOUX NATUREL, MAS AMIEL - 17.5**

**MADEIRA, VERDELHO 5 YEARS, COSSART GORDON - 8**

**MARSALA RISERVA GARIBALDI, PELLEGRINO - 6.5**

## ESPRESSO MARTINI

ABSOLUT VODKA | ELIXIR DI CAFFÉ | FRANGELICO | ESPRESSO  
13.5

## Coffee or Tea

KOFFIE - 3.50	ESPRESSO - 3.50	CAPPUCCINO - 4.25
THEE - 3.50	DOPPIO - 4.50	CAFÉ LATTE - 4.25

PASTRY CHEF

Lisa Fetty