

# Desserts

|                                                                                                                                                                                           |    |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| <b>CRÈME BRÛLÉE</b>                                                                                                                                                                       | 11 |
| <i>vanillepudding met een gekaramelliseerd laagje bovenop</i><br><i>vanilla pudding with a caramelized layer on top</i>                                                                   |    |
| <b>DAME BLANCHE</b>                                                                                                                                                                       | 12 |
| <i>vanille roomijs met slagroom en een chocotoff saus</i><br><i>vanilla ice cream with whipped cream and a chocotoff sauce</i>                                                            |    |
| <b>TIRAMISU</b>                                                                                                                                                                           | 12 |
| <i>savouardi koekjes gedrenkt in koffie en amaretto, met een mascarpone mousse en cacao</i><br><i>savouardi cookies soaked in coffee and amaretto, with a mascarpone mousse and cocoa</i> |    |
| <b>IRISH COFFEE</b>                                                                                                                                                                       | 12 |
| <i>coffie met Jameson whisky, suiker en slagroom</i><br><i>coffee with Jameson whiskey, sugar and whipped cream</i>                                                                       |    |
| <b>SABAYON</b>                                                                                                                                                                            | 13 |
| <i>opgeklopt dessert op basis van Jurançonwijn en ei, met framboos en vanilleijs</i><br><i>whipped dessert based on Jurançon wine and egg, with raspberry and vanilla ice cream</i>       |    |
| <b>KAAS SELECTIE</b>                                                                                                                                                                      | 14 |
| <i>door de sommelier geselecteerde kazen</i><br><i>cheeses selected by the sommelier</i>                                                                                                  |    |
| Tip: Porto Noval 10 year € 12                                                                                                                                                             |    |

# Dessert Wine

|                                                                       |    |
|-----------------------------------------------------------------------|----|
| <b>JURANÇON FÖEHN</b> LIONEL OSMIN                                    | 10 |
| <i>France / Jurançon / Petit Manseng</i>                              |    |
| <b>TOKAJI ASZU 5 PUTTONYOS</b> HÉTSZÖLÖ                               | 14 |
| <i>Hongarije / Tokaj / Furmint</i>                                    |    |
| <b>RUTHERGLEN MUSCAT</b> CHAMBERS ROSEWOOD VINYARDS                   | 15 |
| <i>Australia / Rutherglen / Muscat</i>                                |    |
| <b>RECIOTO DELLA VALPOLICELLA CLASSICO "CAPITEL FONTANA"</b> TEDESCHI | 20 |
| <i>Italia / Veneto / Valpolicella mengeling</i>                       |    |