

## Nagerechten

<b>Dame Blanche</b> <i>Duo van vanille &amp; stracciatella ijs met warme chocoladesaus</i>	€ 8,00
<b>Panna cotta</b> <i>Panna cotta van vanille en bloedsinaasappel met een bolletje frambozensorbetijs</i>	€ 9,00
<b>Crème brûlée</b> <i>Crème brûlée van tonkabonen en een bolletje caramel-roomijs</i>	€ 9,50
<b>Chocolade fudge</b> <i>Chocolade fudge met vanille saus en tiramisu-ijs</i>	€ 10,50
<b>Kaas</b> <i>Diverse kaassoorten met kweeperengelei en suikerbrood</i>	€ 12,00
<b>Kinderijs</b> <i>Een mooie bol vanille ijs met spekjes en slagroom</i>	€ 5,00

## Dessertwijnen

<b>Wit - Bimbadgen</b> Botrytis Semillon N.S. Wales, Australië Intense indrukken van citrus en limoen gecombineerd met eiken, lekker bij fruit en ijsgerechten	€ 6,50
<b>Wit - Beereauslese - Bockenheimer Grafstück</b> Ortega Trittenheim am Mosel, Duitsland Honingachtige aroma's met perzik, lekker bij fruit en zuivelachtige desserts	€ 6,00
<b>Rosé - Domaine des Schistes - Rivesaltes solera</b> Grenache, Macabeu, Languedoc Rosussilon, Frankrijk Heeft een sherry toets, maar ook tonen gedroogd fruit, nootjes tabak en honing. Lekker bij pure chocolade, nougat, caramel en pistache	€ 7,50
<b>Rood - Les Clos de Paulilles - Banyuls rimage</b> Grenache Port- Vendres, Frankrijk Aroma's van kersen en bosbessen, lekker bij chocolade, rood fruit, blauw kazen en foie gras	€ 6,50