

NAGERECHTEN / DESSERTS

CRÈME BRÛLÉE	8,50
CHOCOLADE MOUSSE MET SORBET VAN RODE BIET EN HAZELNOOT <i>Chocolate mousse with sorbet of red beet and hazelnut</i>	8,50
GEKONFIJTE KASTANJE MET KOFFIESIROOP EN ADVOCaat <i>Chestnut confit, coffee syrup and eggnog</i>	8,00
STICKY TOFFEE CAKE MET TONKA IJS <i>Sticky toffee cake with vanilla-ice</i>	8,50
KAAS PLATEAU VAN L'AMUSE <i>Cheese plateau from L'amuse</i>	10,00
BONBONS <i>Chocolates</i>	4,50

DESSERTWIJNEN / DESSERTWINES

PEDRO XIMENEZ , <i>El Maestro Sierra, Spanje</i>	8,50
AC LOUPIAC , <i>Chateau Loupiac Gaudiet, 2011, Frankrijk</i>	7,75
PORT VAN ZELLERS , <i>Ruby of Tawny</i>	4,75

DIGESTIEVEN

COGNAC , <i>Paul Giraud V.S.O.P.</i>	8,50
BAS ARMAGNAC , <i>Vignobles fontan, v.s.o.p.</i>	7,75
EAU DE VIE , <i>Lubberhuizen en Raaf (appel, peer, morel, pruim, goud)</i>	6,50
CALVADOS , <i>Domaine Familial L.Dupont</i>	7,50
GRAPPA , <i>Villa Prato</i>	7,50
ORUJO , <i>Spaanse Grappa</i>	7,50

WHISKY

TALISKER <i>10 years</i>	7,50
OBAN <i>14 years</i>	8,50
DALWHINNIE <i>15 years</i>	6,50
LAGAVULIN <i>16 years</i>	8,50