

KAASPLATEAU

geserveerd met druiven & brood

3,50 per kaassoort



Chèvre;

*zacht frisse geitenkaas uit de Loire,
warm geserveerd met honing en rozemarijn.*



Saint Marcellin;

smeuïge licht fruitige delicate witkorstkaas uit Dauphiné.



Epoisse;

romige rode korstkaas vol aroma uit Bourgondië.



Stilton;

*pittige en droge blauwader kaas uit Engeland,
klassiek te combineren met een glas port.*



Beemster oud;

*twee jaar natuurgerijpte boerenkaas met
de kenmerkende zoutkristallen.*

NAGERECHTEN

Dessert van de week:

7,50

Pure chocoladetaartje uit de oven waarbij
geslagen room en een kletskep van amandelen.

4,50

Klassieke crème brûlée van vanille.

6,00

Tiramisu van mango en licor 43 geserveerd met
mango sorbetijs en een kletskep van amandelen.

7,50

Grand dessert:

een proeverij van de vier verschillende nagerechten
met daarbij een bol ambachtelijk ijs naar keuze.

15,00

Ambachtelijk ijs geserveerd met slagroom en een
amandelkletskep.

2,75 per bol

keuze uit:

vanille bourbon - walnoot – kersen
pure chocolade met chocolate chip - mango

NB: voor informatie over allergenen kunt u zich wenden tot Etienne of Eveline.