

## DESSERTEN

### **Dame blanche: vanille ijs geserveerd met warme chocolade saus**

*Dame blanche: crème glacée à la vanille accompagnée de chocolat chaud*

*Dame blanche: vanilla ice cream with warm chocolate sauce on the side*

**€ 9,50**

### **Tarte tatin**

#### **Goudreinette appel, caramel maple siroop, amandel streusel, crème Anglaise appel en munt sorbet**

*Tarte tatin au pomme Reinette , caramel maple syrup, amandes crumble, crème Anglaise, sorbet à la menthe et pommes*

*Tarte-tatin from golden Reinette apple, maple syrup caramel, almond crumble, crème Anglaise, apple and mint sorbet*

**€ 12,50**

### **Dulcey chocolade panna cotta, Manjari 64%, peperkoek, passievrucht en mango**

*Panna cotta au chocolat Dulcey, Manjari 64%, pain d'épices, fruits de passion et mangue*

*Dulcey chocolate panna cotta, Manjari 64%, spiced gingerbread, passion fruit and mango*

**€ 12,50**

### **Crème brûlée met Tahiti-vanille**

*Crème brûlée avec vanille de Tahiti*

*Crème brûlée flavoured with Tahiti vanilla*

**€ 9,00**

### **Crème en ijs van Mascarpone, gel van Amaretto, crumble van cacao tuille en spongecake van amandel en lange vingers**

*Crème et glace de Mascarpone, gel d'Amaretto, crumble au cacao*

*tuille et spongecake d'amandes et langues de chat*

*Mascarpone cream and ice cream, Amaretto gel, cocoa crumble*

*almond and ladyfinger biscuits spongecake*

**€ 12,50**

### **Sabayon van champagne met vanille ijs**

*Sabayon de champagne avec glace à la vanille*

*Champagne sabayon with vanilla ice cream*

**€ 14,00**

### **Huisgemaakte versnaperingen van onze chef patissier**

*Mignardises du chef patissier*

*Homemade sweets by our pastry chef*

**€ 10,00**

### **Fruitsalade met fruitsorbets en gekarameliseerde nootjes**

*Salade de fruits avec sorbets aux fruits et noix caramélisées*

*Fruit salad with fruits sorbets and caramelised nuts*

**€ 10,50**

### **RABARBER**

#### **vanille biscuit, confit van rabarber, compote van zure appel, framboos & aardbei mascarponeijs, yoghurtgel en citroenverbena**

*Biscuit à la vanille, rhubarbe confite, compote de pomme aigre, framboise & fraise*

*glace mascarpone, gel de yaourt et verveine citronnelle*

*Vanilla biscuit, rhubarb confit, sour apple compote, raspberry & strawberry*

*mascarpone ice cream, yogurt gel and lemon verbena*

**€ 9,50**

### **Kazen door kaasmeester "Van Tricht" , dadelsalsa, notenbrood**

*Fromages du maître fromager "Van Tricht", salsa de dates et pain aux noix*

*Cheese plate by cheese master "Van Tricht", date salsa and nut bread*

**3 stuks= € 14,00 / 5 stuks= € 18,00**