

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

WILDE PERZIK

Gepocheerd met Muscat en steranijs, limoencake, witte chocolade feuillantine

gel van citroengras, chiboust crème van Griekse yoghurt, sorbet van witte perzik en ijzerkruid

Pêche pochée au Muscat et anis étoilé, cake de citron vert, feuillantine de chocolat blanc, gel de citronnelle

crème chiboust au yaourt Grècque, sorbet de pêche et verveine

Wild peach poached with Muscat and star anis, lime cake, white chocolat feuillantine

lemon grass gel, Greek yogurt chiboust cream, white peach sorbet with 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