

PORT

Fonseca special ruby	5,00
Fonseca 10 year old aged tawny	8,00
Fonseca 20 year old aged tawny	12,00

DESSERTWIJNEN PER GLAS

2014	Muscat de Beaumes-de-Venise Domaine de Durban Rijke zoete wijn met hint van peer en abrikoos.	7,050
2015	Petit Manseng, Domaine de Maubet In de neus toets van honing en gedroogde abrikozen. Lekker bij fruitsalade, romige desserts met aardbeien en frambozen.	6,00
2013	Noble Taminga, Trentham Estate Licht gouden kleur, met citrus en honing. Met hint van abrikoos en toffee. Fijn zoet zonder zwaar te zijn.	6,00
	Rolf Binder, Private Cellar Lekker in combinatie met chocolade.	6,50

DESSERTS

Dame blanche “Swaen klassieker” , vers gedraaid vanille-ijs met chocoladesaus en slagroom	12,50
Coupe Scroppino op onze wijze , sorbet op basis van yoghurt en citroen, geserveerd met limoncello gemarineerde ananas	9,50
Banaan & karamel , gekarameliseerde banaan met bereidingen van chocolade en roomijs van karamel	10,50
Chocoholic , dessert op basis van chocolade	12,50
Crêpes “Suzette” , flensjes met sinaasappel, saus met Grand Marnier en vers gedraaid vanille-ijs	12,50
Kaasselectie 5 kazen geserveerd met notenbrood, appelstroop en gedroogd fruit	15,50
Proeverij , drie verschillende soorten zelfgemaakt ijs	8,50