

Kaas, Dessert en Gourmandises

Kaas

Rozetten van Tête de Moine met acaciahoning en Cohibatabaksbladeren met wittetruffelolie KP 15 € - 21 €

Brillat Savarin met truffels, geaffineerd in huis, eikebladsla met stukjes zwarte truffel KP 18 € - 29 €

Delicieuze desserts

Warme soufflé met geroosterde hazelnoten uit Piemonte en gianduja-ijs 22 €

Sabayon met champagne en frambozensorbet 18 €

Chocoladetruffel met een kern van framboos en yuzu 18 €

Soesjes met mango en passievrucht
Kokossorbet 16 €

Ijs en sorbets van de dag 14 €

KP – kan ook in kleine porties worden geserveerd
*Heeft u allergies? Informeert u ons, wij zorgen ervoor.
De samenstelling van de producten kan veranderen*

Dessertwijnen en Nectar per glas

Witte Moelleux

2023 Moscatello Selvatico, Polvanera, Puglia 12 €

Rode Moelleux

2019 Primitivo 21° DOC Dolce Naturale Gioia del Colle Polvanera 14 €

Porto 2019, LBV Barros 18 €

Espresso, Cappuccino, Thee & Kruidenthee 9 €

JAPANESE SENCHA

Groene thee uit Japan, natuur.

DRAGON PEARL JASMINE

Parels van groene thee en jasmijnbloesem, met de hand gemaakt.

Specialiteit van de Chinese provincie Fujian.

ORGANIC ENGLISH BREAKFAST

Chinese biologische zwarte thee.

GREEN WITH MINT (BIO / ORGANIC)

Groene thee uit China en pepermint uit Oregon (bio).

BANGKOK (BIO / ORGANIC)

Groene thee met smaken uit Thailand: citroenkruid, vanille, kokos, gember (bio).

ROOIBOS CHAI

Kruidenthee rooibos met Indische specerijen (kardemom, kruidnagel, kaneel).

EARL GREY SUPREME

Zwarte thee en Silver Tips, op smaak gebracht met etherische bergamotolie.

KRUIDENTHEE

Rode vruchten - Verbena - Lindebloesem - Kamille - Verse munt