DESSERTS

CRUMBLE	granny smith - rozijn - kaneel - vanille - olijfolie	11
WENTELTEEFJE	brioche – duindoornbes – Gorgonzola - hazelnoot	11
ART OF ICE	drie smaken ijs uit het seizoen	9
AFFOGATO	vanille ijs – espresso	7
	+ koffielikeur	+ 4
KOFFIE COMPLEET	koffie of thee naar keuze met 4 friandises van Friandries Chocolaterie	12

KAAS

selectie van kaas – vanaf twee stuks – compote – cracker 4 p.s.

1. CHEVRE MOTHAIS LE VILLAGEOIS	witschimmel | geit | rauwmelks | Poitou-Charentes, Frankrijk | unieke combinatie van aardse-, limoen- en schimmelsmaken, met aardse tonen door het drogen op kastanjeblad
2. BOUYGUETTE CHÈVRE	witschimmel met natuurlijke korst | geit | rauw | Languedoc (Gard), Frankrijk | frisse, lichte geitensmaak en een aangename frisse geur
3. CHARMEUR GEIT	harde/halfharde kaas (Belegen geitenkaas) | geit | gepasteuriseerd | Baambrugge, Nederland| lichte geitensmaak met in de verte een licht zoetje
4. FRANSJE	witschimmel (Brie-stijl)| koe | gepasteuriseerd | Utrecht, Nederland | zacht en romig met milde champignonachtige tonen
5. BRIE DE MEAUX AOP	witschimmel | koe | rauw | Île-de-France, Frankrijk | licht zoete, boerensmaak heeft met tonen van champignons, truffels en amandelen
6. SCHAPENKAAS RISPENS OUD	harde kaas | schaap | gepasteuriseerd | Friesland, Nederland| pittig, vol en kruidig met lichtzoete nasmaak
7. SAINT-NECTAIRE FERMIER AOP	roodflora (gewassen korst) | koe | rauw | Auvergne, Frankrijk | romig, aards en nootachtig met lichte stalgeur
8. AFFIDELICE CHABLIS BERTHAUT	roodflora (gewassen met Chablis-wijn) | koe | rauw | Bourgogne, Frankrijk | krachtig aan de rand, subtieler en boterzacht in het hart, intens romig, fruitig, met aroma van wijn en paddenstoel
9. OUDWIJKER COLOSSO	halfharde blauwader kaas | buffel | gepasteuriseerd | Utrecht, Nederland | boter, kokos, licht zilt, kruidig en tonen van laurier, hooi, drop, stal en pure chocolade
10. GREVENBROECKER	blauwaderkaas| koe | rauw | Limburg, België | stevig en kruimelig met uitgesproken pikante, notige smaak
11. BOLLE	witschimmel (Brie/Camembert-stijl) | koe | rauw | Nederland (Lindenhoff) | pittige aanzet en gaat over in rond, vol en ziltig

DRANKEN

GARNATXA AMBRÉ	volle dessertwijn: hazelnoot – karamel – mokka	7.5
GOMARIZ 12	frisse dessertwijn: perzik – mandarijn – citrus	6.5
QUINTA DE BOM DIA RUBY/TAWNY PORT	port gerijpt op eikenhout, zacht en puur	6.5
ESPRESSO MARTINI	vodka – Kahlua – espresso	11

DESSERTS

CRUMBLE	granny smith - raisins - cinnamon - vanilla - olive oil	11
FRENCH TOAST	brioche – sea buckthorn – Gorgonzola – hazelnut	11
ART OF ICE	three seasonal flavors of ice cream	9
AFFOGATO	vanilla ice cream – espresso + coffee liquor	7 + 4
COFFEE COMPLETE	coffee or tea of your choice – including 4 chocolates from Friandries Chocolaterie	12

CHEESE

selection of cheese – two piece minimum – compote and crackers 4 p.p.

1. CHEVRE MOTHAIS LE VILLAGEOIS	white mold cheese | goat | raw milk | Poitou-Charentes, France | unique combination of earthy, lime, and mushroom notes, with earthy tones from being aged on chestnut leaves
2. BOUYGUETTE CHÈVRE	white mold cheese with natural rind | goat | raw milk | Languedoc (Gard), France | fresh and light goat flavor with a pleasant, fragrant aroma
3. CHARMEUR GEIT	hard/semi-hard cheese (aged goat's cheese) | goat | pasteurized | Baambrugge, Netherlands | mild goat flavor with a subtle sweetness in the background
4. FRANSJE	white mold (Brie-style) | cow | pasteurized | Utrecht, Netherlands | soft and creamy with mild, mushroom-like notes
5. BRIE DE MEAUX AOP	white mold cheese | cow | raw milk | Île-de-France, France | slightly sweet, rustic flavor with hints of mushrooms, truffles, and almonds
6. SCHAPENKAAS RISPENS OUD	hard cheese | sheep | pasteurized | Friesland, Netherlands | spicy, full-bodied, and aromatic with a lightly sweet finish
7. SAINT-NECTAIRE FERMIER AOP	washed rind (red flora) | cow | raw milk | Auvergne, France | creamy, earthy, and nutty with a subtle barnyard aroma
8. AFFIDELICE CHABLIS BERTHAUT	washed rind (washed with Chablis wine) | cow | raw milk | Burgundy, France | strong at the rind, subtler and buttery soft in the center; intensely creamy, fruity, with wine and mushroom aromas
9. OUDWIJKER COLOSSO	semi-hard blue-veined cheese | buffalo | pasteurized | Utrecht, Netherlands | buttery, with notes of coconut, mild saltiness, herbs, bay leaf, hay, licorice, barn, and dark chocolate
10. GREVENBROECKER	blue-veined cheese | cow | raw milk | Limburg, Belgium | firm and crumbly with a pronounced, spicy, nutty flavor
11. BOLLE	white mold (Brie/Camembert-style) | cow | raw milk | Netherlands (Lindenhoff) | spicy start, evolving into a rounded, rich, and slightly salty finish

DRINKS

GARNATXA AMBRÉ	rich dessert wine: hazelnut – caramel – mocha	7.5
GOMARIZ 12	fresh dessert wine: peach – mandarin – citrus	6.5
QUINTA DE BOM DIA RUBY/TAWNY PORT	port aged in oak, soft and pure	6.5
ESPRESSO MARTINI	vodka – Kahlua – espresso	11