

Speciale koffies

<i>Irisch koffie; met whisky & room</i>	€ 10,50
<i>Cafe France; met grand Marnier & room</i>	€ 12,50
<i>Café Roma; met amaretto & room</i>	€ 11,00
<i>Spanisch coffee; met tia Maria & room</i>	€ 11,00
<i>Pater noster; met Franse cognac & room</i>	€ 12,50
<i>Café cannelle; met kaneelkeur & room</i>	€ 11,00
<i>Benedictijner koffie; met D O M & room</i>	€ 11,50

Speciale tips bij de desserts

<i>Limocello Made bij ERICK CELLO COMPAN</i>	€ 9,50
<i>Ximenez-spinola exeptional harvest</i>	€ 10,00
<i>Pedro ximenez grand reservan 1985</i>	€ 13,50
<i>domaine Deletang montlouis Loire 1989</i>	€ 12,50
<i>Ariyanas dulce 2012 moscatel. malaga</i>	€ 8,00
<i>Port colheita 2000</i>	€ 10,00
<i>Chambers Rutherglen muscat Australia</i>	€ 8,50
<i>Sauternes chateau petit verdines. 2015</i>	€ 11,00.
<i>Sauternes lafauri-peyraguey</i>	€ 17,50

Desserts

<i>Verwenkoffie met diverse zoete versnaperingen</i>	€ 19,50
<i>Tarte tatin van appel met sabayon van witte chocolade en sorbetijs van vijgen</i>	€ 12,50
<i>Tartelette van framboos, espuma van framboos en ijs van zomerfruit</i>	€ 12,50
<i>HOOGSTRAATSE aardbeien met sabayon en vanille-ijs</i>	€ 12,50
<i>Dame blanche met vanilla ijs en warme chocolade saus</i>	€ 12,50
<i>Assortiment van geaffineerde buitenlandse kazen met vijgenbrood</i>	€ 18,50
<i>Mouilleux van chocolade met witte chocolade en ijs van banaan en saffran</i>	€ 14,50
<i>Cheese cake geparfumeerd met Yozu met bramen en ijs van amarena kersen</i>	€ 12,50