# Voor erbij

**Limoncello** 3,50
Huisgemaakte Italiaanse likeur van zongerijpte citroenen.

**Amarguinha** 3,50
Portugeese amandellikeur. Vloeibare spijs.

**Absint** 4,75
Frans destillaat met alsem, anijs, venkel en andere kruiden.

**Moscatel de Setúbal** 4,00
Versterkte Portugeese dessertwijn van muskaatdruiven.

**Banyuls rouge** 4,75
Rode dessertwijn met de smaak van vijgen en cacao.

**Banyuls blanc** 4,75
Vol, wollig, gedroogd fruit: abrikoos en honing.

**Pineau de Charentes** 4,00
Combinatie van Cognac en druivensap, drie jaar op hout gerijpt.

**Californian black muscat** 4,50
Felrood concentraat van de zwarte muskaatdruif. Smaak van rozen, bramen, vlierbessen en aarbeien.

**Beerenauslese** 4,50
Mooie neus met rijp fruit en kruidigheid. Tonen van anijs en rijpe druiven. Elegant zoet, klein bittertje in de afdronk

**Maury rouge** 4,50
Portachtige dessertwijn van gekrente druiven, 16%.

**Pedro Ximénez sherry** 4,75
Verrassend zoete en volle donkere sherry met tonen van rozijnen en vijgen. Stroopachtig.

**#verw!** *#####*
#verw!

**Muscat "Heaven on Earth"** 4,50
Biologisch geteelde Zuid-Afrikaanse dessertwijn van muskaatdruiven geconcentreerd op een bedje van rooibos.

**Kopke Tawny Port** 3,50
**Kopke White Port** 3,50
**Kopke Rosé Port** 4,00
Colheita Ports zijn van een enkel zeer goed oogstjaar en hebben tussen oogst en botteling op hout gerijpt.
**Colheita 1999, botled 2008** 5,00
**Colheita 1984, botled 2008** 6,00
**Colheita 1975, botled 2008** 7,00

**Proeverijtje , een selectie van drie kleine glaasjes:**
Kopke Port 5,50
Likeur 3,75
Single Malt Whisky 4,95

# Voor na

**Chocoladelasagne** 6,75
Parfait van melkchocolade en een mousse van witte chocolade afgewisseld met chocoladeschotsen en karamelsaus
*Met een Beerenauslese* ***9,75***

**Monte Scroppino Originale** 6,75
Venetiaans dessert van opgeklopt limoensorbetijs, wodka en mousserende witte wijn.Geserveerd met seizoensfruit.
*Een huisgemaakte limoncello er bij* ***9,25***

**Torta di Ricotta e limone** 6,75
Ricottakaastaartje bedekt met lemoncurd en bestrooid met pistachenootjes
*Met een huisgemaakte limoncello* ***9,75***

**Chefs Menu Dessert** 6,00
Elke week heeft de keuken een nieuw dessert bedacht.
*Met een bijpassende dessertwijn of likeurtje* ***9,00***

**Sorbet** 6,75
Een bolletje kiwi-, - en sorbetijs met een passievruchtsaus.
*In combinatie met een Kopke rosé Port* ***9,75***

**Chocolat cheese cake** 6,75
Cheesecake op een bodem van bisquitjes met stukjes pure chocolade bedekt met een chocolademousse en afgetopt met espressoganache
*Met een Banyuls Blanc* ***9,25***

**Kaasplankje** 9,95
Met noten-vijgenbrood van De Knollentuin, tomatenjam en een Maury rouge dessertwijn.
*Met een Pedro Ximénez Sherry* ***11,50***

**Verwennerijtje** 6,00
Kleine zoete huisgemaakte hapjes en een kopje koffie of thee.

Al ons ijs wordt naar ons recept bereid
door een regionale zuivelboerderij.