



Desserts

Koffieservies Koffie, thee of cappuccino geserveerd met huisgemaakte friandises	9.0
Scroppino Citroen sorbet Prosecco vodka	9.0
Strawberry marshmallow Cheesecake crème aardbeien ijs verse aardbeien	11.5
Limoncello martini Citroenparfait meringue lemon curd crème	11.5
Dessert van de Souschef Wisselend dessert van onze getalenteerde Souschef	11.5
Kaasplateau Zie ommezijde voor ons uitgebreide kaas assortiment	



Kazen

keuze uit 10 soorten

4 sts. 13.5 | 6 sts. 17.5 | 8 sts. 21.5 | 10 sts. 24.5

Delice de Bourgogne

Een triple crème kaas, uiterst zacht en romig van smaak onder andere door de toevoeging van Crème fraîche.

Frankrijk, Koemelk, Witschimmel, Gepasteuriseerd, Niet vegetarisch

Perail Papillon

Deze kaas wordt ook wel "Parel van een ooi" genoemd, de smaak is aangenaam, delicaat en zacht.

Frankrijk, Schapenmelk, Witschimmel, Gepasteuriseerd, Niet vegetarisch

Fleur d' Ardenne

Deze kaas uit de Belgische Ardennen heeft een mooie korst gecombineerd van wit en rood flora, daarna wordt de kaas gerijpt op hout.

België, Koemelk, Wit & rood flora, Gepasteuriseerd, Niet vegetarisch

Cabrissac

Een jonge kaas uit pure geitenmelk. Bij het maken van deze kaas wordt een vleugje room toegevoegd waardoor deze intens zacht wordt met een toegankelijke smaak. Na het maken wordt de kaas door houtskool as gehaald om te laten rijpen.

Frankrijk, Geitenmelk, Gepasteuriseerd, Niet vegetarisch

Camembert calvados

Een robuuste Camembert die wordt bedekt met de pulp die achterblijft bij het maken van Calvados, hierdoor krijgt de kaas een heerlijke smaak met de aroma's van appel, noten en vanille.

Frankrijk, Koemelk, Witschimmel, Rauwmelks, Niet vegetarisch

Volle maankaas, Thise Fuldmåneost

Deze kaas wordt 12 keer per jaar gemaakt op de dagen dat het volle maan is, hierna wordt de kaas voor 10 maanden gerijpt in kalksteengrotten waardoor de kaas zijn kenmerkende maanlandschap uiterlijk krijgt.

De smaak is zacht, romig met een vaste fijne bite.

Denemarken, Koemelk, Half harde kaas, Gepasteuriseerd, Vegetarisch

Monte enebro

Deze handgemaakte geitenkaas wordt gerold door de Roquefort Flora waarna de kaas 21 dagen gerijpt wordt. De kaas heeft een stevige structuur en krijgt bij een langere rijping een fris citroenachtig zuurtje.

Spanje, Geitenmelk, Gepasteuriseerd, Niet vegetarisch

Langres

Deze roodflora kaas wordt tijdens het rijpen niet gekeerd, hierdoor krijgt de kaas een kuiltje bovenop die door een echte kaasliehebber gevuld wordt met Marc de Bourgogne die ze langere tijd laten intrekken. De kaas is pikant met een licht kleverige korst.

Frankrijk, Koemelk, Roodflora, Gepasteuriseerd, Niet vegetarisch

Comte

Deze Comte heeft een minimale rijping van 16 maanden, hierdoor wordt de kaas pikant met mooie eiwitkristallen. Natuurlijk behoudt de kaas ook de nootachtige tonen waar de Comte bekend om staat.

Frankrijk, Koemelk, Harde kaas, Rauwmelks, Niet vegetarisch

Blue Stilton

De koning van de Engelse kazen dankt zijn intense pikante smaak aan de toevoeging van "Penicillium Glaucum". De Blue Stilton mag uitsluitend uit graafschap Derbyshire, Leicestershire of Nottinghamshire afkomstig zijn.

Engeland, Koemelk, Blauwader, Gepasteuriseerd, Niet vegetarisch