



dessert • lunch • borrel

Keuze uit een ciabatta of een volkoren carré

GEITENKAAS (V) € 8,50

Uit de oven met honing, walnoten, rucola en balsamicodressing

CHEDDAR (V) € 8,50

Uit de oven met guacamole, half zongedroogde tomaatjes, rucola, pijnboompitjes en balsamicodressing

GEROOKTE ZALM € 9,50

Met sla, koriandermayonaise, kappertjes, rode ui en pijnboompitjes

BOCADILLO DE TERNERA € 9,50

Dun gesneden gegrilde biefstuk met portobello, uien, aioli en rucola

SERRANOHAM € 9,00

Uit de oven met serranoham, vijgenportjam, blauwe kaas, rucola, pijnboompitjes en balsamicodressing



dessert • **lunch** • borrel

| | |
|---|---------|
| CLUB SANDWICH Wit casinobrood met gebakken ei, spek, kaas, kalkoenborst, komkommer, tomaat, sla en mayonaise | € 9,25 |
| UITSMIJTER 3 eieren met wit casinobrood Met keuze uit kaas, spek, ham en/of tomaat | € 8,50 |
| TOSTI Met kaas of ham/kaas | € 4,75 |
| WORTELSOEP (V) Met crème fraîche, pijnboompitjes en bosui | € 6,25 |
| TOMATENSOEP (V) Met crème fraîche en pijnboompitjes | € 6,25 |
| SALADE WARME GEITENKAAS (V) Met gemengde sla, walnoten, pecannoten, honing, komkommer, tomaat, rode ui en balsamicodressing | € 14,00 |
| SALADE GEROOKTE ZALM Met gemengde sla, avocado, komkommer, tomaat, rode ui, kappertjes, pijnboompitjes en dille dressing | € 15,00 |

Soepen en salades worden geserveerd met toast

Voor allergeneninformatie kunt u zich wenden tot het personeel



dessert • lunch • **borrel**

| | |
|---|---------|
| PAIN DE CAMPAGNE Met fijne olijfolie, grof zeezout en roomboter | € 6,00 |
| BITTERBALLEN 8 Kwekkeboom bitterballen met Dijon mosterd | € 7,75 |
| KAASSTENGELS 8 stuks met Thaise chilisaus | € 7,75 |
| SPAANSE WORST Bordje dunne plakjes Spaanse worst met zilveruitjes | € 4,50 |
| SERRANOHAM RESERVA Bordje dun gesneden Spaanse gedroogde ham | € 5,50 |
| OLIJVEN Huis gemarineerde groene en zwarte olijven | € 3,50 |
| DIVERSE KAASSOORTEN (per stuk) Vraag even naar de kaassoorten van vandaag Met walnoten, druiven en vijgenportjam | € 3,50 |
| BORRELBORD Mix van diverse kazen, serranoham, Spaanse worst, olijven, brood en lekkere smeersels | € 18,00 |



dessert • lunch • borrel

TAARTEN

| | |
|--|--------|
| WARME APPELTAART Met amandelspijs en een bolletje vanille-ijs | € 6,00 |
| CHOCOLADE MUD CAKE Met jam van Mariënwaerdt en verse slagroom | € 6,00 |
| FRANSE CITROENTAART Met crème fraîche | € 5,50 |
| WORTELVIJGENNOTENCHOCOLADETAART Met roomkaastopping | € 5,50 |
| CARAMELCHEESECAKE Met karamelsaus | € 5,75 |



dessert • lunch • borrel

| | |
|---|--------|
| ZOETEBALLEN | € 7,75 |
| 4 soesjes gevuld met melk chocomousse met een krokante melk chocolade-noten laag. Met karamelsaus | |
| CRÉPE SUZETTE | € 8,50 |
| Flensje met vanille-ijs, sinaasappel, sinaasappelsaus en Grand Marnier | |
| TIRAMISU | € 9,00 |
| Van Liqor 43 met Illy koffiebonen-ijs | |
| MOELLEUX AU CHOCOLAT | € 8,00 |
| Warm chocolade taartje met rood fruit | |
| CRÈME BRÛLÉE | € 7,50 |
| Met gebrande rietsuiker | |
| DAME NOIR DESSERTBAR | € 8,50 |
| Chocolade-ijs met vanilla-Sambuca-saus en verse slagroom | |
| DAME BLANCHE DESSERTBAR | € 8,50 |
| Vanille-ijs met chocolade-Baileys-saus en verse slagroom | |
| PANNACOTTA | € 8,00 |
| Van witte chocolade met verse passievrucht en sinaasappelsorbetijs | |



dessert • lunch • borrel

TARTE TATIN € 9,25
Van peer, dadels, amandelspijs, vijgen en pecannoten. Met kaneelijs

TARTUFO € 9,25
Grote chocolade-ijs bol, met binnenin een truffel van Jack Daniels whiskey. Met rode bessensaus

DIVERSE KAASSOORTEN (per stuk) € 3,50
Vraag even naar de kaassoorten van vandaag met walnoten, druiven en vijgen-port-jam

DRINK DESSERTS

SCROPPINO € 8,00
Citroenijs met wodka en prosecco
(Ons citroenijs bevat melk)

ORANGINO € 8,00
Sinaasappelsorbetijs met cognac en prosecco

AARDBEIENCOCKTAIL € 8,00
Met verse aardbeien, Grand Marnier en prosecco

VANILLA-ICE-KAHLUACOFFEE € 8,00
Koude vanille-koffie-shake met Kahlua

ALCOHOL-VRIJE COCKTAIL € 5,75
Verse jus met ginger-ale, rietsuiker, citroen, munt, aardbei en ijs

Voor allergeneninformatie kunt u zich wenden tot het personeel