

## DESSERT & BORRELKAART

### GEBAK

APPELTAART	3,2
MONCHOU	3,7
 FRAMBOZEN BAVAROIS	3,7

### DESSERTS

<b>BOERENKAASPLANK</b>	10
Rode wijnstroop / noten / druiven / brood	
<b>VLINTEN</b>	8
Hazelnootijs / hazelnootschuim / karamel / noten / mascarpone crème	
 <b>STICKY TOFFEE PUDDING</b>	8
Prosecco & witte perzik sorbet / karamel	
<b>CRÈME BRÛLÉE</b>	8
Stoofpeertjessorbet / mascarpone crème	
 <b>PEANUT BUTTER CUP</b>	8
Chocolade sorbet/ pinda / chocolade / caramel	
<b>ICECREAM (klein ijsje)</b>	7
Cookie dough ijs / chocolade chunks / caramel / slagroom	
<b>RUBY CHOCOLATE EXPLOSION (twee personen)</b>	19
Proeverij van nagerechten	
<b>WARME WAFEL</b>	8
Vanille ijs / kersen / slagroom	
<b>KOFFIE 21</b>	6
Koffie naar keuze / huisgemaakte friandises	

### SNACKS

<b>BITTERBALLEN</b>	6,5
8 stuks / mosterd	
<b>BITTERGARNITUUR</b>	6,5
10 stuks / Brander mayonaise	
 <b>BALTIBALLEN &amp; BALADINS</b>	6,5
8 stuks / crème fraîche	
 <b>MINI LOEMPIA'S</b>	6,7
8 stuks / chilisaus	
<b>GARNALEN KROKETJES</b>	6,7
6 stuks / remoulade	
<b>BUTTERFLY GARNALEN</b>	6,5
8 stuks / chilisaus	
<b>CHURROS</b>	5
Kaneelsuiker / chocolade	
<b>BORRELPLANKJE</b>	6,5
Oude kaas / droge worst / mosterd	
 <b>OLIJVEN</b>	4,5
Kruiden / knoflook	
<b>BROODPLANKJE</b>	6
Roomkaas / kruidenboter	