

Dessert



Riz au lait

9,75

slagroom | caramel | vanille ijs | gepofte rijst

Poire Hélène

9,75

peer | pure chocoladepasta | hazelnoten | straciatella ijs

Crème Brûlée

9,75

espresso | Haagse Hopjes | Ferrero Rocher ijs

Pistache

9,75

pistache ijs | pure chocolade ganache | gesuikerde pistachenoten

IJshuys

In deze moderne ijskeuken wordt door passievolle ijsbereiders dagelijks vers ijs gedraaid. Geheel naar eigen recept en met de lekkerste grondstoffen! Die combinatie levert ondertussen beroemd geworden ijs op. Ijs waar je graag voor terugkomt en wij daarom graag verwerken in onze desserts. Een bezoek aan 't IJshuys moet dan ook zeker op je bucketlist staan!

Dessertwijnen

Dulce Monastrell

11,00

lekker bij chocola en fruit

Muscat de Rivesaltes

6,50

rijp fruit en bloemig

Limoncello di Sorrento

7,50

citroenlikeur

Kaas



Fromage 3

vijgen compote | walnoten | druiven | gedroogd fruitbrood 11,50

Fromage 5

perencompote | walnoten | druiven | gedroogd fruitbrood 15,00

Fromagerie Guillaume

Fromagerie Guillaume bestaat inmiddels vijftientig jaar en is een echt en hecht familiebedrijf. William en Mirjam hebben al 50 jaar een passie voor kaas.

Wat ze zeker zo bijzonder maakt, is dat alle kazen rechtstreeks geïmporteerd worden uit verschillende landen en regio's binnen Europa.

Zij zorgen er steeds voor dat de kazen individueel verfijnd worden. Affiniteit is een kunst op zich, je zou zelfs kunnen zeggen een ambacht. Elke dag wast en draait een team de kazen en verfijnt de smaak ervan.

Port

Silva Reis tawny port wit 4,75

Silva Reis 10 years old tawny 8,25

Colheita port Kopke 2004 10,50

Pedro Ximénez 5,00

Koffie

Ierse koffie 8,50

Italiaanse koffie 8,50

Spaanse koffie Tia Maria 8,50

Spaanse koffie Licor 43 8,50

Franse koffie 8,50