

Dessertkaart

Huisgemaakt ijs per bol
Toppings: Slagroom, Granola, en Brownie
Twee euro vijftig per bol / vijf en zeventig cent per topping

Crème brûlée van tonkabonen, specerijen madeleine met
roomijs van banaan en rum
Negen euro vijfentwintig

Mousse van melk chocolade, crumble van speculaas, advocaat meringue
en sorbetijs van mandarijn
Negen euro vijfenzeventig

Verskillende soorten kaas van Bourgondische lifestyle
met huisgemaakt brood
Elf euro vijfenzeventig

Dessert Jouster Toer
Creatie van verschillende huisgemaakte desserts
Elf euro vijfenzeventig