

Dessertkaart

Huisgemaakt ijs per bol
Toppings: Slagroom, Granola, en Brownie
Twee euro zestig per bol / tachtig cent per topping

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

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

Verschillende soorten kaas van Bourgondische lifestyle
met huisgemaakt brood
Twaalf euro vijftwintig

Dessert Jouster Toer
Creatie van verschillende huisgemaakte desserts
Twaalf euro vijftwintig