

## DESSERT

<b>Appeltaart Aan de Linde 2.0</b>	9.75
Vanille crème   rum rozijnen   koekjes crumble   appel compote   speculaas	
<b>Chocolade structuren</b>	11.00
Huisgemaakte brownie   panna cotta van witte chocolade   vanille crème	
<b>Crème brûlée</b>	9.25
Authentiek   vanille ijs   crumble van bastogne	
<b>Dessert van de week</b>	9.50
Vraag onze bediening	
<b>Assortiment van kaas</b>	14.15
4 mooie kazen op een plankje   notenbrood   appelstroop & perenchutney	

**Koffie**  
Blanche Dael brandt wellicht de lekkerste koffieboon en wij doen er nog een chocolade-truffel en wat advocaat en slagroom bij... Heerlijk!

**Thee**  
Drinkt u liever een kopje thee? Verse muntthee met honing of vraag naar de thee van Betjeman & Barton!

Zin in iets *ondeugends* bij de koffie? Kijk hiernaast op de kaart voor een lekker drankje

**Irish coffee** 6.95  
Ierse whiskey | koffie | slagroom

**Italian coffee** 6.95  
Amaretto | koffie | slagroom

**French coffee** 6.95  
Grand Marnier | koffie | slagroom

**Special limoncello!** 5.75  
Originele Il Beneduce afkomstig uit provincie Campania, omgeving Napels, het geheim zit in de antieke citroensoort...

**Likeuren** 5.75  
Amaretto di Saronno, Quarenta y tres (43), Grand Marnier, Baileys, Cointreau, Sambucca, Tia Maria, Drambuie, Dom Bénédicte

**Digestieven** 5.75  
Cognac, Remy Martin VSOP  
Calvados, Pere Magloire VSOP  
Whisky, Glenn Fiddich

**Grappa di Brunello di Montalcino** 6.75  
Afkomstig uit beroemde wijnheuvels in Toscane, gemaakt van de druiven van de topwijn Brunello

**My grappa barrique** 5.75  
Lorenzo Inga, Genua, blend van 4 druiven, Moscato, Barbera, Dolcetto en Nebbiolo, 3 jaar op eikenhout gelagerd