

tip van de week

tip of the week

EEN WISSELEND BROODJE OF GERECHT,
AANBEVOLEN DOOR DE KOK

A CHANGING SANDWICH OR DISH,
BY THE CHEF'S RECOMMENDATION

sandwich
club style

2 SNEEËN BROOD MET GEROOSTERDE KIP, TOMAAT,
BACON, AVOCADO, GEKOOKT EITJE, SLA
EN CHILIMAYONAISE

SANDWICH "CLUB STYLE"; 2 SLICES OF BREAD WITH
ROASTED CHICKEN, TOMATO, BACON, AVOCADO,
BOILED EGG, LETTUCE AND CHILI MAYONNAISE

€ 14,75



desserts

BASTOGNEDESSERT

€ 9,00

Vanille-ijs met kruimels van bastognekoekjes, karamelsaus en slagroom

Bastogne dessert; *vanilla ice cream with crumbs of bastogne cookies, caramel sauce and whipped cream*

COUPE DAME BLANCHE

€ 9,75

Vanille-ijs met warme chocoladesaus en slagroom (lekker ouderwets)

Coupe dame blanche; *good old-fashioned vanilla ice cream with warm chocolate sauce and whipped cream*

COUPE SCHWARZWÄLDER KIRSCH

€ 10,50

Vanille-ijs met kersen, brownie en slagroom

Coupe black forest kirsch; *vanilla ice cream with cherries, brownie and whipped cream*

CHOCOLADEMOUSSE

€ 10,50

Huisgemaakt, met bruine chocolade met witte chocoladesaus

Chocolate mousse; *homemade, with brown chocolate with white chocolate sauce*

TIRAMISU VAN ROOD FRUIT

€ 9,75

Lange vingers gedoopt in kersenbier en opgeklopte mascarpone met gedroogde frambozenpoeder

Red fruit tiramisu; *ladyfingers dipped in cherry beer and whipped mascarpone with dried raspberry powder*

