

# GEREGHTHOF



LUNCH | BORREL | DINER

# DESSERT



## DESSERT

Normaal Proeverij

<b>Kaasplankje</b> met vier soorten kazen, kletsenbrood, druiven & appelstroop	12	9
<b>Cheesecake</b> met crumble van Tony Choclonely & caramelsaus	9	5
<b>Rabarber-sinaasappel compote</b> met witte chocolade mousse, speculaascrumble & witte chocolade ijs	9 ½	5 ½
<b>Tiramisu in glas</b> met pistache ijs	9	5
<b>Bananenmousse</b> met witte chocolade, banaan, bananenijs & kokos-passievruchtensaus	9 ½	5 ½
<b>Kletskop</b> met karamel ijs, fudge & caramelsaus	9	5
<b>Dame blanche</b>	7 ½	4 ½
<b>IJs coupe</b> door u zelf samen te stellen   3 of 2 bollen	7 ½	4 ½
<b>Warme appeltaart</b> met bol vanille ijs & slagroom	7 ½	4 ½
<b>Scroppino</b>	8	4



## KOFFIE

<b>Koffie Gereghthof</b>	9
<b>Koffie met bonbons van Albèrt Udenhout</b>	7 ½

## SPECIAL COFFEE

Irish coffee   French coffee   Italian coffee   Spanish coffee	6 ½
--	-----



## LIKEUREN

Baileys	5	Grand Marinier	5	Grappa	6 ½
Tia Maria	5	Amaretto	5	Calvados bussnel	6 ½
Kahluá	5	Cointreau	5	Armagnac	6 ½
Licor 43	5	Drambuie	5	VSOP cognac	6 ½
D.O.M Benedictine	5	Sambuca	5	Remy Martin	
Frangelico	5	Limoncello	5		



## DESSERTWIJN - PORT

Viognier Moelleux – Terre Eulalie – Frankrijk	3¼
Badsberg Hanepoot – Zuid-Afrika	4¼
Ruby / Tawny / witte port	3½
Tawny port 10y	4

## WISKEYS

Chivas Regal 12 yrs	6 ½
William Lawson	5
Tullamore Dew	5
Aultmore 12 years	8
Ballentines	5
Deveron 12 yrs	7 ½
Famous Grouse	5
Four roses bourbon	5