

HET FORUM

Drinks & Menu



Markt 91 - 2440 Geel - Tel. 014/70 36 72
reserveren@brasseriehetforum.be - geel@brasseriehetforum.be



NIBBLES TO SHARE

Plankje abdijskaas mosterd zilveruitjes-augurkjes	€10.00
Plankje gemengde salami mosterd zilveruitjes-augurkjes	€13.00
Plankje koud gemengd Manchego abdijskaas gemengde salami mosterd zilveruitjes-augurkjes	€18.00
Plankje manchego	€13.00
Nacho schotel guacomole zure room tomaten-salsa kaasdip	€15.00
Italiaanse bruchetta's tomaat basilicum rode ui Italiaanse ham	€15.00
Bitterballen mosterd ketchup	€12.00
Veggie bitterballen mosterd ketchup	€ 9.00
Calamari fritti verse tartaarsaus	€11.00
Chicken wings pittig gemarineerd bbq-saus	€14.00
Veggie nuggets zoet-zure saus	€ 9.00
Mini groente loempia's chili-saus	€ 9.00
Gemengde gefrituurde hapjes dipsausjes	€16.50
Veggie warm gemengd	€18.00

PLATES TO SHARE

Gevarieerde Mezze-schotel €25.00

zongedroogde tomaatjes | olijven | dolmades | feta | scampi fritti | gefrituurde calamaris | souvlaki kip | tzaziki

Gevarieerde tapassschotel "reis rond de wereld" €49.50

assortiment van fijnkost en diverse hapjes koud-warm...

Vegetarische plank om te delen €25.00

gegrilde groenten | olijven | tapenades | tomaat-mozzarella | feta | Manchego | humus | veggie bitterballen | veggie mini loempia's



Onze keuken is geopend: MA-DI-DO-ZO: 11-21u WOE: GESLOTEN VRIJ-ZAT: 11-21.30u

Allergenen: Info over allergenen op aanvraag. De samenstelling van de producten kan veranderen.
De allergenen-lijst is opgemaakt n.a.v. de leveranciersinfo.

LUNCH-KAART (11U00 TOT 17U)

Croque monsieur 1 stuk of 2 stuks	€11.50 €14.00
Croque madame 1 stuk of 2 stuks	€12.50 €15.00
Croque hawaï 1 stuk of 2 stuks	€13.00 €15.00
Croque bolognaise 1 stuk of 2 stuks	€15.00 €17.50
Croque videe 1 stuk of 2 stuks	€15.00 €17.50
Croque veggie tomaat mozzarella rucola pesto 1 stuk of 2 stuks	€14.00 €16.00
Geroosterde boterham Parijse champignons tuinkruiden (suppl. room+ €2.00)	€13.00
Geroosterde boterham gerookte zalm & rode ui mierikswortel	€17.00
Focaccia 'Veneziano' rundscarpaccio pesto gedroogde tomaatjes rode ui rucola Grana padano	€15.90
Focaccia 'Caprese' tomaat mozzarella rucola pesto rode ui (suppl. seranno ham + €3.00)	€14.00
Focaccia 'Ceasar Mix' gegrilde kip ijsbergsla parmezaan ceasardressing ansjovis tomaat komkommer	€15.00
Ciabatta 'Vitello' vitello tonnato ijsbergsla tomaat rode ui tonijnmayonaise	€15.00
Pollo Wrap kortgebakken kip ijsbergsla tomaat wortel croutons witte koolsla thousand islands dressing	€16.00
Nordic Wrap gerookte zalm ijsbergsla tomaat ei komkommer-dille dressing	€17.00
Veggie Wrap quorn ijsbergsla tomaat wortel croutons witte koolsla thousand islands dressing	€16.00
Gehaktballetjes warme kriecken of tomatensaus	€16.00

LUNCH & DINER | VOORGERECHTEN KLEINE GERECHTEN

GESERVEERD MET BROOD

Soep van de dag	€ 7.50
Tomatensoep met balletjes (suppl. room + €1.00)	€ 7.50
Bordje gerookte zalm met mierikswortel en toast	€20.00
Rundscarpaccio rucola gedroogde tomaatjes olijven parmezaanschilfers Toscaanse olijfolie	€16.00 €23.00
Vitello Tonnato traag gegaard kalfsgebraad tonijn-ansjovisdressing paprikamayonaise appelkappers rucola olijven gedroogde tomaatjes	€17.50 €22.00
Huisbereide kaaskroketten (2 of 3 st.) mesclunslaatje gefrituurde peterselie verse tartaar	€17.50 €21.50
Huisbereide garnaalkroketten (2 of 3 st.) grijze Noordzeegarnalen mesclunslaatje gefrituurde peterselie cocktailsaus	€21.00 €25.50
Duo huisbereide kaas -en garnaalkroket mesclunslaatje cocktailsaus gefrituurde peterselie	€21.00
Scampi's (5 stuks) natuur gemengd slaatje kruidendressing	€17.00
Scampi's (5 stuks) lookboter	€18.00
Scampi's (5 stuks) lookroom	€18.00
Scampi's (5 stuks) curryroom	€18.00
Scampi's van de chef (5 stuks) fijne groenten tomaat look chili tuinkruiden	€18.00



SALADES

Vegan bowl **€21.00** 

verfrissende salade met diverse rauwkost | papaya | avocado | quinoa | miso vinaigrette

Cesar chicken **€23.50**

geroosterde kip | romaine sla | tomaat | gekookt ei | parmezaanschilders | croutons | ansjovis

Scampi (7 stuks) **€25.00**

gemengde mesclun | papaya | avocado | zachte curry-dressing

Geitenkaas **€25.00**

gemengde salade | granny smith appel | geitenkaas gewikkeld in spek | karamel van oude Aceto Balsamico

Salade Caprese **€21.00**

rucola sla | mozzarella | tomaat | basilicum | pesto (supplement serranoham + **€3.00**)

Salade Greek n°1 **€26.00**

ijsbergsla | feta | olijven | gedroogde tomaatjes | paprika | rode ui | calamaris | scampi | souvlaki | tzaziki | dolmades

Salade kip Hawaï **€24.00**

gemengde salade | ananas | kort gebakken gemarineerde kippenblokjes | thousand island dressing



PASTA' S

Spaghetti bolognaise **€19.00**

gehakt | fijne groenten | tomatensaus

Veggie spaghetti **€19.00**

tomatensaus | fijne groenten | rode pesto | basilicum | veggie gehakt 

Pasta van de chef **€26.00**

gegratineerde spaghetti | gehakt | kerstomaat | boschampionns | groene asperges | room

Huisbereide lasagna **€22.50**

Italiaanse lasagna met laagjes bolognaise en béchamelsaus | wortel | ui en knoflook

Huidbereide veggie lasagna **€22.50** 

Tagliatelli Pollo 'Funghi' **€24.00**

kippenblokjes | boschampionns | truffeltapenade | room | tuinkruiden

Veggie Penne Arrabiata **€22.00**

pittige tomatensaus met quorn | kerstomaat | jonge uitjes | look 

Penne Arrabiata **€22.00**

pittige tomatensaus | gerookte spekreepjes | kerstomaat | look

Veggie Canneloni **€22.00**

spinazie | ricotta | tomaten- kruidenroom 

Tagliatelli kip en scampi **€26.00**

krokant gebakken kip en scampi's | bonte groentenmengeling | zachte gele curryroom | tuinkruiden

Gegratineerde macaroni **€21.00**

ham | kaas

Ravioli gigante van artisjok en peccorino **€22.00**

pittige tomaten- truffelroom | pesto | rucola | parmazaanse kaas 

Veggie wok | krokante groenten | soja | chili | noedels | quorn 

€23.00

Thaise wok | scampi | krokante groenten | groene curry | noedels

€27.00

Chinese wok | kip | krokante groenten | soja | chili | noedels

€26.00

Wok van de chef | kip | scampi | krokante groenten | soja | boschampionns | groene curry | noedels

€28.50

Wok Teriyaki beef | Oosterse gemarineerde runderreepjes | krokante groenten | sesam | noedels

€28.50

W
O
K

MOSSELEN 'ZEEUWSE GOUDMERK' (SEIZOEN)

Natuur	SEIZOENPRIJS
Witte wijn	SEIZOENPRIJS
Lookroom	SEIZOENPRIJS
Provençale	SEIZOENPRIJS



VISGERECHTEN

AARDAPPELBEREIDING SUPPLEMENT.

Scampi's (8 st.) natuur gemengd slaatje kruidendressing	€22.00
Scampi's (8 st.) lookboter	€25.50
Scampi's (8 st.) lookroom	€25.50
Scampi's (8 st.) curryroom	€25.50
Scampi's van de chef (8 st.) fijne groenten tomaat look chili tuinkruiden	€25.50
Zalm op vel gebakken verse béarnaisesaus warme groentekrans	€25.50
Gegratineerd Oostends vispannetje witte wijnsaus tuinkruiden Noordzeevis, schaal- en schelpdieren	€28.00
Gamba's op grill	€25.00

SUPPLEMENT/EXTRA'S

Brood €2.50

Frieten | kroketten | puree | aardappelwedges | rijst €3.50

Gratin 'Dauphinois' | gebakken aardappeltjes | pasta €5.00

Warme groentekrans €7.00

Gemengd seizoensslaatje €3.00

Witlofslaatje | koolslaatje | tomatenslaatje €3.00

Koude sauzen: mayonaise | ketchup | verse tartaar | cocktail €1.00

Warme sauzen: champignonroom | peperroom | provençale | curry | vleesjus €4.50
verse béarnaise (€5.50) | gebakken champignons (€5.50)

VLEESGERECHTEN

AARDAPPELBEREIDING & SAUS NIET INBEGREPEN SUPPLEMENT
MET SEIZOENSLAATJE GESERVEERD

Stoofvlees huisbereid | witloofslaatje **€23.00**

Vol-au-vent | hoevekip | gehaktballetjes | champignons | vélouté **€21.50**

Steak tartaar handgesneden en door de chef bereid | snipperui | kappertjes | peterselie | augurk | eigeel **€26.50**

Belgische steak (blauw-wit) **€25.50**

Belgische Filet pur (blauw-wit) **€35.00**

Entrecôte 'Holstein' 350gr. **€28.50**

Varkenshaasje **€24.00**

Kipfilet **€21.50**

'Geelse Metten' **€28.00**

rundssteak in blokjes aangebakken met fijne sjalot, geflambeerd met Cognac | geserveerd in een licht gezoete en getomateerde jus

Spare-ribs 'American style' | smokey – whiskey bbqsaus **€26.00**

Mixed grill | dip-sausjes **€26.00**

Tagliata van rund **€29.00**

een klassiek Italiaans gerecht, bekend om zijn smaakvolle en kort gegrilde gesneden entrecôte

Brochette van de Chef **€25.00**

SUPPLEMENT/EXTRA'S

Brood **€2.50**

Frieten | kroketten | puree | aardappelwedges | rijst **€3.50**

Gratin 'Dauphinois' | gebakken aardappeltjes | pasta **€5.00**

Warme groentekrans **€7.00**

Gemengd seizoensslaatje **€3.00**

Witlofslaatje | koolslaatje | tomatenslaatje **€3.00**

Koude sauzen: mayonaise | ketchup | verse tartaar | cocktail **€1.00**

Warme sauzen: champignonroom | peperroom | provençale | curry | vleesjus **€4.50**
verse béarnaise (**€5.50**) | gebakken champignons (**€5.50**)

MAANDAG STEAKDAG
steak met sla, peper of champignonsaus
frietjes of kroketjes **€22.00**



Tip! Verras iemand met een heerlijk geschenk en geef een culinaire belevenis cadeau.
Informeer bij ons personeel naar onze brasseriegeel cadeaubon.

GEEL'S GRAS

FLINTERDUNNE VERSE FRIETJES (ENKEL BIJ GEEL'S GRAS)
SAUS NIET INBEGREPEN SUPPLEMENT.

Steak 'Belgisch Blauw-wit' €33.00

Entrecôte 'Black angus' | gegrild op houtskool €37.00

Filet Pur 'Belgisch Blauw-wit' €38.00

Kipfilet €30.00

Varkenshaasje €32.00

Vegetarische hamburger €29.00

Veggie | gras-saus-slaatje €25.00



SUPPLEMENT/EXTRA'S

Brood €2.50

Frieten | kroketten | puree | aardappelwedges | rijst €3.50

Gratin 'Dauphinois' | gebakken aardappeltjes | pasta €5.00

Warme groentekrans €7.00

Gemengd seizoensslaatje €3.00

Witlofslaatje | koolslaatje | tomatenslaatje €3.00

Koude sauzen: mayonaise | ketchup | verse tartaar | cocktail €1.00

Warme sauzen: champignonroom | peperroom | provençale | curry | vleesjus €4.50
verse béarnaise (€5.50) | gebakken champignons (€5.50)

VOOR ONZE KLEINE GASTEN

Mini hamburger tussen een broodje	€13.00
Kinderstoofvlees	€13.00
Kindervidee	€12.50
Kindersteak	€16.00
Kinderkipfilet met appelmoes	€14.00
Currywurst	€10.00
Kinderspaghetti	€11.00
Croque uit het vuistje (2 stuks)	€ 7.80
Fishsteak met sla en tartaar	€13.00
Mosselen natuur	SEIZOENPRIJS

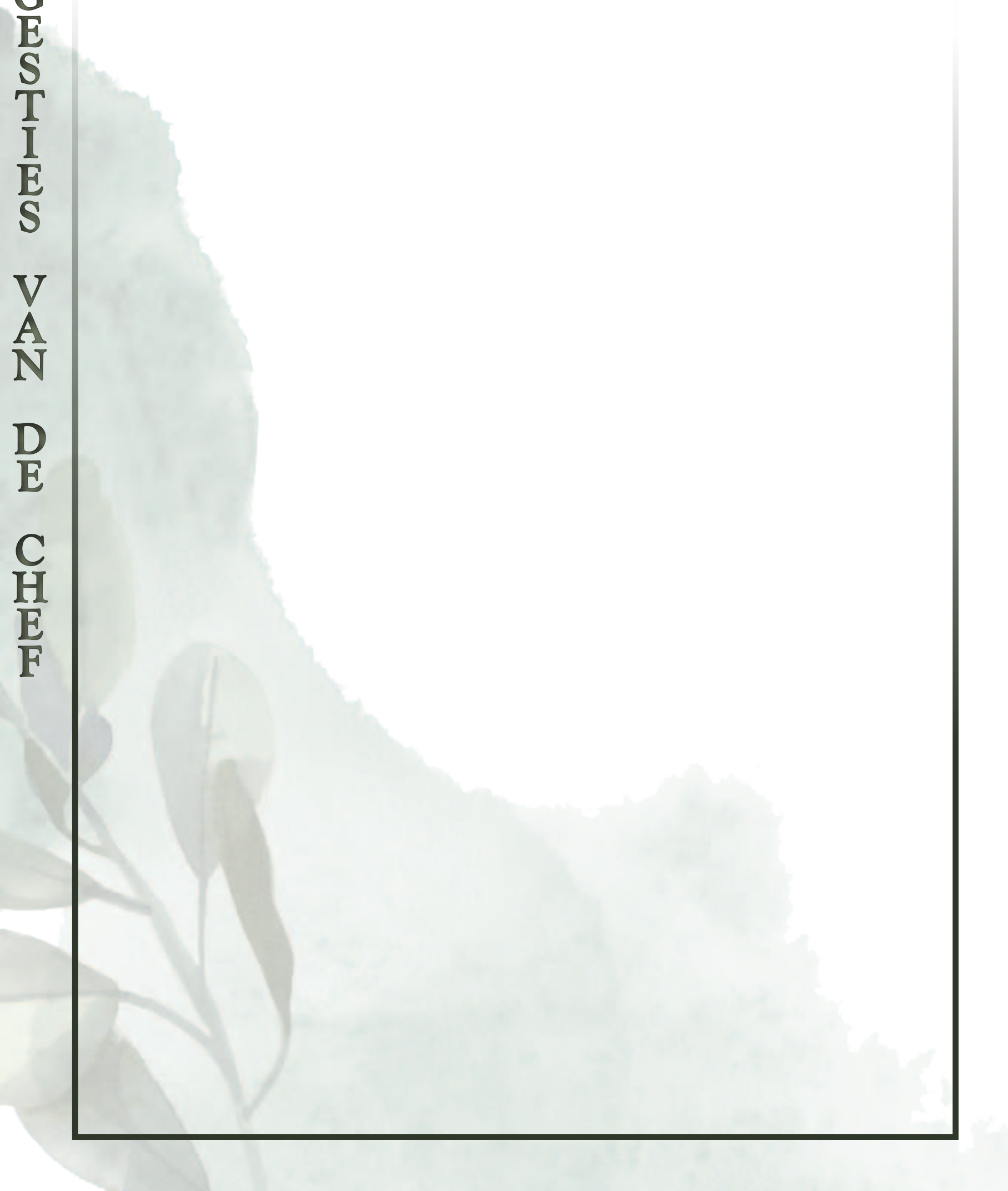
AARDAPPELBEREIDING NAAR KEUZE INBEGREPEN. TEM 12 JAAR.

Frieten | Geel's gras | aardappel-wedges | aardappelkroketten | puree



We hechten erg veel belang aan service & kwaliteit en zijn benieuwd naar jouw ervaring in Brasserie Het Forum. We kijken uit naar jouw berichtje op vertelhetons@brasseriegeel.be

SUGGESTIES VAN DE CHEF





W I N S U G G E S T I E S



HUISWIJN

Wit Sauvignon Blanc Fles €27.50	€5.30 €17.00	Languedoc-Roussillon Frankrijk Chardonnay druiven Aroma's van wit vruchtvlees (perzik), vanille, witte bloemen en een vleugje tabak Genereuze evenwichtige wijn met subtiele sensatie & zoete vanille.
Rood Merlot Fles €27.50	€5.30 €17.00	Languedoc-Roussillon Frankrijk Syrah druiven Aroma's van zwarte peper, viooltjes, braambessen en een vleugje laurier Kruidige volle wijn met een schitterende diepe rode kleur.
Rose Fermo rosato Fles €27.50	€5.30 €17.00	Languedoc-Roussillon Frankrijk Grenache, Cinsault druiven Aroma's van rood fruit en witte bloemen Mooi vettig in de mond met een kruidige toets.
Estrella de Murviedre Fles €28.00	€6.00 €17.50	Wit - zoet Muscat
Estrella de Murviedre Fles €28.00	€6.00 €17.50	Rosé - zoet Muscat - Garnacha



CAVA

Onaya	€7.00 Fles €35.00
Bohemia Sekt Prestige Rosé	Fles €35.00

CHAMPAGNE

Charles Mignon 1 ^{er} Cru	Fles €69.00
------------------------------------	-------------

APERITIEVEN

SPRITZ

Aperol Spritz	€10.50
Limoncello Spritz	€10.50
Crodino Spritz	€10.50
Campari Spritz	€10.50
Bellini Spritz	€ 8.00
Martini Fiero Spritz	€ 9.50



ALCOHOLISCH

Kirr	€5.50
Kirr Royal	€7.50
Campari	€7.00
Campari orange	€8.50
Aperol spritz Limoncello spritz	€10.50
Aperol witte wijn	€8.00
Porto rood wit	€6.00
Martini bianco rosso rosato fiero	€7.00

NON-ALCOHOLISCH

Crodino	€4.50
Ambrosia 0%	€9.50
Ipanema 0%	€9.50

DEGUSTIEVEN

Sambuca	€6.00
Limoncello	€5.50
Ricard	€6.00
Calvados	€6.00
Amaretto	€6.00
Baileys	€6.00

LIKEUR

Likeur 43	€6.00
Grand marnier	€7.00
Cointreau	€7.00
Tequila	€5.00
Jenever jong oud	€3.50

RUM

Havana club 3	€6.00
Havana club 7	€8.00

STERKE DRANK

VODKA

Smirnoff	€8.50
----------	-------

WHISKEY

Chivas Regal 12 years	€7.00
Glenfiddich	€7.00
Jack Daniels	€7.90

COGNAC

Larsen VS	€ 8.00
Larsen VSOP	€10.00

COCKTAILS €12.90

MOCKTAILS €9.50

Lazy red cheeks

Guave margarita

Long island iced tea

Mojito

Het Forum **Tip**

Ambrosia 0%

Lazy red cheeks 0%

Ipanema 0%

Pornstar Martini 0%

DORSTLESSERS €7.50

Pom-Ton (Pompelmoes & tonic)

Alligator (Crodino & tonic)

Nar-Ton (Naranja & tonic)

Orange-Ton (Appelsien & tonic)

FRISDRANKEN

Royal Crown | Cola Classic 25cl **€3.50**

De echte originele Cola uit USA sinds 1905 volgens het recept op basis van rietsuiker

Royal Crown | Cola 'no sugar' 25cl **€3.50**



Mattoni bruis 33cl|75cl **€4.00 | €8.50**

Mattoni bruiswater geeft een natuurlijke afdronk en bevat uw dagelijkse portie aan ijzer en magnesium.

Aquila plat 33cl|75cl **€4.00 | €8.50**

Aquilla's natuurlijk water zonder gas komt uit de gekende bronnen van Carlsbad Karlovy Vary van Tsjechië.

Fanta **€3.40**

Sprite **€3.40**

Schweppes | agrum | tonic **€3.80**

Gini **€3.80**

Tönisteiner | orange | citroen **€3.80**

Tönisteiner | vruchtenkorf | naranja **€4.00**

Fever-tree | Mediterranean Tonic Water **€4.00**

Fever-tree | Raspberry & Rhubarb Tonic Water **€4.00**

Fever-tree | Premium Ginger Beer **€4.00**

Fever-tree | Sparkling Pink Grapefruit **€4.00**

Lipton Ice tea | regular | green **€3.80**

Oasis | Virgin Mojito **€4.00**

Fristi **€3.80**

Cécémel **€3.80**

Looza | ace | appel | appelsien **€3.80**

Looza | appel-kers | pompelmoes **€3.80**

Homemade Iced tea **Tip** **€6.50**

Peach-Green tea- cardamon:

Een ijsthee waarin sappige perzik de zachte bitterheid van groene thee ontmoet. De subtiele hint van kardemon voegt een verrassende twist toe.

Camomile-Basil-Coriander-Seed:

Een rustgevende en kruidige ijsthee. Kamille vormt een kalme basis, terwijl basilicum en koriander een botanische diepte toevoegen.

Raspberry-Tarragon-Hibiscus:

Deze ijsthee combineert een zoete smaak van frambozen met anijsachtige toets van dragon en de bloemige scherpte van een hibiscus.



GIN

Bombay Sapphire **€13.50**

Gin Mare **€13.50**

BIER VAN'T VAT

Excelsior 5.2% alc. vol. 25cl | 33cl **€2.90 | €3.50**

Een levendig pilsbier met fijne schuimkraag, goudgeel van kleur.

De smaak is zacht met een uitgebalanceerde bitterheid en gehopte afdronk

BIEREN OP FLES

Corsendonk Agnus Tripel 7.5% alc.vol. 33cl

€4.90

Een pittig blond bier van hoge gisting, hergist en gerijpt op fles tot een levendig parelend bier met rijkelijk schuim.

Corsendonk Pater Dubbel 7.5% alc.vol. 33cl

€4.90

Een zacht, donker roodbruin bier van hoge gisting, hergist en gerijpt op fles tot een levendig fruitig boeket, vol van smaak van mout met zachte afdronk.

Corsendonk Gold Tripel 10% alc. vol. 33cl

€4.90

Een pittig, kruidig blond bier van hoge gisting, hergist op fles tot een levendig parelend bier met gehopte afdronk.

Tempelier Strong Blond 8.0% alc. vol.33cl

€6.00

Tempelier Strong Amber 7.5% alc. vol.33cl

€4.80

Kriek Belgique 3.5% alc. vol. 25cl

€4.00

Blanche de Namur 4.5% alc. vol.25cl

€3.70

Blanche de Namur Apple 3.1% alc. vol.25cl

€3.70

Blanche de Namur Rosée 3.4% alc. vol.25cl

€3.70

Estrella Damm 5.4% alc. vol. 33cl

€4.40

Estrella Damm 0.0% (alcoholvrij) vol. 25cl

€4.40

FreeDamm 0.0% (alcoholvrij) vol. 25cl

€3.60

Affligem 0.0% (alcoholvrij) vol. 30cl

€4.50

Duvel

€5.50

Westmalle dubbel

€5.40

Westmalle trippel

€5.60

De Koninck

€3.50

Chimay

€4.80

Rocheport

€4.80

Orval

€4.80

Cristal 0.0% (alcoholvrij)

€3.50

WARME DRANK

Mokka Koffie Deca	€3.40
Koffie verkeerd Cappuccino Cappuccino room	€3.80
Latté Macchiato*	€3.80
Ice Latté*	€5.00
*optie smaak +€0.70 (caramel, hazelnoot, speculaas, vanille)	
Bodhi's Chai Latté: heerlijke latté met hemelse kaneel, citrusachtige kardemom & keelkriebelende gember zorgen voor een taste that kicks in. Uw koffiemoment & cafeïnevrij	€4.40
Bodhi's Dirty Chai Latté: Chai Latté met shotje espresso	€4.60
Bodhi's Matcha Latté: een romig drankje met pure matcha, een vleugje vanille	€4.40
Bodhi's Golden Latté: De kruidige oppeppende kurkuma, pure kwaliteit van de kaneel zorgen voor de intense smaak	€4.40
Bodhi's Dirty Golden Latté: Golden Latté met shotje espresso	€4.60
Lipton thee: Natuur citroen munt green rozebottel kamille Earl Grey	€3.50
Kannetje losse thee:	€8.50
Men's tea: gember rooibos ginseng appel citroengras	
Lucky lychee: appel, papaya, lynchee	
Melon mint: meloen, munt	
Sweet Antwerp: framboos, kers, zwarte bes, hibiscus	
Terra Tulsi: sinaasappel, gember, appel, kardemon	
Folow the sun: appel, hibiscus, passievrucht, bloedsinaas	
Weather any storm: amandel, romige vanilla, appel, kokkos	
Seizoensthee	€8.50
Warme chocolademelk (suppl. room + €1.00)	€3.60

ALCOHOLISCH

Hasseltse koffie (jenever)	€7.00
Irish coffee (whiskey)	€9.00
French coffee (cognac)	€9.00
Italian coffee (amaretto)	€9.00
Parijse coffee (grand marnier)	€9.00
Baileys coffee	€9.00
Warme chocolademelk Italian Amaretto	€9.00
Warme chocolademelk Baileys classic	€9.00

Espresso Martini Tip	€12.50
Ontdek onze Espresso Martini, een perfecte mix van intense koffie, koffielikeur, suiker en vodka	

VERWEN KOFFIE THEE OF IJSVERWEN- KOFFIE

4 huisbereide zoetigheden*
geserveerd met koffie of thee
naar keuze
*ijsverwenkoffie met ijsgekoelde
desserts
€12.50

MILKSHAKES

Vanille | Chocolade | Mokka **€6.00**
Banaan **€7.00**
Aardbeien | seizoen **€8.00**

SUPPLEMENT/EXTRA'S

Slagroom **€1.00**
Warme chocoladesaus **€1.50**

PANNEKOEKEN & WAFELS (14U TOT 17U)

Pannekoeken siroop suiker confituur	€ 7.50
Pannekoeken Dame Blanche vanille-ijs chocolade saus	€11.50
Pannekoeken vers fruit vanille-ijs	€12.00
Brusselse wafel bloedsuiker	€ 7.00
Brusselse wafel vanille-ijs	€10.50
Brusselse wafel aardbeien (seizoen)	€12.00
Brusselse wafel vers fruit (seizoen)	€12.00

IJSJES & EEN PLAATSJE OVER...

Kinderijsje **€5.00**
Coupe: **€8.00**
vanille | chocolade | mokka
Coupe trio | vanille-ijs | mokka-ijs | chocolade-ijs **€8.00**
Coupe Brésélienne **€9.00**
| vanille-ijs | mokka-ijs | caramelsaus | bréséliennenoetjes
Coupe Dame Blanche **€9.50**
| vanille-ijs | verse warme chocoladesaus
Coupe Dame Noir **€9.50**
| chocolade-ijs | verse warme chocoladesaus
Coupe Banana Split **€9.50**
| vanille-ijs | banaan | verse warme chocoladesaus
Coupe vers fruit (seizoen) **€12.50**
Coupe aardbeien (seizoen) **€12.50**
Coupe advocaat **€9.90**
Coupe warme krieken **€9.90**
| vanille-ijs | warme krieken
Assortiment van huisbereidde sorbets **€8.50**
Café glacée klassiek | mokka ijs | warme espresso | room **€9.00**



Tiramisu-torentje | speculaas | Amaretto **€11.50**

Crème Brûlée **€10.50**

Chocolade moelleux **€12.50**
| met vanille-ijs en vanille-saus

Profiteroles **€11.50**
| opgestapelde soesjes gevuld met vanille-ijs |
verse warme chocoladesaus | slagroom

Desserten allegro van de Chef **€13.50**

Verwenkoffie **€12.50**
| 4 kleine zoetigheden geserveerd met
koffie of thee naar keuze

Ijsverwenkoffie **€12.50**
| assortiment van ijsgekoelde dessertjes
geserveerd met koffie of thee naar keuze

Espresso Martini **€12.50**