TOOS

RESTAURANT

DESSERTKAART



TIPS & ALLERGENEN

Heeft u een allergie?
Meld dit te allen tijde bij uw ober zodat onze keuken hier rekening mee kan houden.

VEGETARISCH MOGELIJK	VEGETARISCH	VALK CLASSIC	TOOS FAVORIETEN	VEGANISTISCH	VEGANISTISCH MOGELIJK
*				VEGAN	VEGAN*

TOOS
RESTAURANT

DESSERTS

Klassieke Dame Blanche 12
Met warme chocoladesaus

Chocolade-lavacake 12.5
Met vanille-ijs en bosvruchten compote

Apfelstrudel 12.5
Vanille ijs en vanillesaus

Dadelcake 12.5
Met sticky toffeesaus en vanille-ijs

Eton mess 12.5
Met meringue en cranberry

Toos Sorbet VEGAN* 11
Met gemarineerd fruit, verschillende sorbet ijs smaken en vegan slagroom

Kaasplankje 15
Met vijgenbrood, sinaasappelmarmelade en verse peer

TOOS
RESTAURANT

SPECIALE KOFFIE'S

Irish koffie 9.25
Ierse whiskey met slagroom

Jamaican koffie 9.25
Tia Maria met slagroom

Spanish koffie 9.25
Licor 43 met slagroom

Italian koffie 9.25
Amaretto met slagroom

Special **Toekan koffie** 9.25
Baileys met slagroom

French koffie 9.25
Grand Marnier met slagroom

Deluxe koffie 9.25
Koffie of thee met diverse Valk bonbons:
klassieke Van der Valk desserts in vorm van bonbons
(sorbet, appel kers, dame blanche)

SHERRY

Leyenda Sherry | Dry | Spanje 5.25
Leyenda Sherry Dry weerspiegelt de essentie van Spaanse traditie. Deze amberkleurige sherry, met subtiele houttonen en een lichte zoetheid, is verfijnd en zacht in de mond

Leyenda Sherry | Medium Dry | Spanje 5.25
Leyenda Sherry (Medium Dry) is de trots van de Spaanse wijnmakers. Deze amberkleurige sherry, met een complexe neus en uitgesproke houttonen, combineert traditionele ambacht met een verfijnde balans. Lichtzoet en harmonieus in de mond, eindigend met een zachte, zoete afdronk

Leyenda Sherry | Pedro Ximenez | Spanje 6.25
Geniet van de intens rijke en fluweelzachte smaak van deze uitzonderlijke Pedro Ximenez. Deze dessertwijn, gemaakt van de zorgvuldig gedroogde Pedro Ximenez-druiven

TOOS
RESTAURANT

PORT

Barros | White Port | Portugal 5.25
Laat je verrassen door de fluweelzachte textuur van deze Barros White Port, een wijn die de zon van Portugal in elke druppel vangt. De subtiele hints van honing en noten, samen met een delicate amandelsmaak, maken het een perfecte keuze om te genieten als aperitief of in combinatie met zachte kazen en fruitige desserts

Barros | Ruby Port | Portugal 5.25
Bij de Barros Ruby Port draait alles om de intense fruitsmaken van bosbessen, bramen en rozijnen. Om de fruitigheid van de port te accentueren wordt de port gemaakt op roestvrijstalen tanks en rijpt de port drie jaar op grote eikenhouten vaten. Door deze speciale manier van rijpen komt er weinig zuurstof bij de port waardoor de Ruby Port zijn fruitige smaak behoudt

Barros | Tawny Port | Portugal 5.25
Deze Tawny Port uit Portugal is gemaakt van met de hand geplukte druiven uit de prachtige Douro-vallei. Uniek aan deze port is het jarenlange rijpingsproces in kleine, eikenhouten vaten waardoor hij het 19% alcoholpercentage behoudt. Verwacht een uniek mix van karamel, vijgen, gedroogde pruimen, vanille en specerijen

Thomas Barton | Sauternes AOP | Frankrijk 7
Laat je verleiden door de luxueuze zoetheid van Thomas Barton Sauternes, een verfijnde wijn uit de beroemde Sauternes-regio in Frankrijk. Deze gouden nectar is het resultaat van de unieke botrytis cinerea, ook wel edele rot genoemd, die de druiven transformeert in intens zoete, geconcentreerde pareltjes.
Met smaken van honing, abrikozen en een hint van sinaasappelschil, biedt deze wijn een heerlijke balans van zoetheid en frisheid

TOOS RESTAURANT

OOK THUIS GENIETEN VAN TOOS ROSÉ!

Côtes de Provence 2025

LICHT. FRIS. ZOMERS.



Liefs Toos

Te bestellen via:

www.toos.nu

NIX18