

## BISTRO 'T SCHIPPERSRIJK

### Keine Sweeties

KIES ER 1 OF 2 OF MEER...

<b>SUNSHINE</b> homemade cheesecake met aardbeiensaus en limoenijs	€ 4,25
<b>BRULLEN MAAR</b> crème brulée met sinaasappel en witte chocolade tiramisu	€ 4,25
<b>MIJN OOGAPPELTJE</b> appeltaartje en yoghurt abrikozen ijs	€ 4,25
<b>CHOCOLAT LIST</b> chocoladetaartje met salted karamel ijs	€ 4,25
<b>ON THE ROAD</b> Rocky Road & frambozen sorbet ijs	€ 4,25
<b>CARIBISCHE DROOM</b> tropische parfait met mango compôte	€ 4,25
<b>ZWITSERS LEVEN</b> vanille ijs met chocoladesaus en crumble	€ 4,00
<b>SWEETS TO SHARE</b> samen genieten, smullen, dippen en meer... (vanaf 2 pers)	€ 7,75 p.p.

### Lekker bij Sweeties

<b>GEKOELDE SPAANSE VINO DULCE TINTO</b> , zwoel, zacht en licht zoet	€ 4,00
<b>RIVESALTES VDN SOLERA</b> uit de Pyreneeën, fris zoet met een verleidelijke aroma	€ 4,50
<b>GOYA MOSCATEL</b> 7 jaar hout gerijpt met hints van karamel, rozijnen, vanille en kruidkoek	€ 4,75
<b>BANYULS 4 ANS</b> met in de afdronk iets van cacao en pruimen	€ 4,75
<b>PROEVERIJTJE VAN 3 DESSERTWIJNEN</b> (wisselend per seizoen)	€ 6,00

### Digestieven

<b>ZUIDAM</b> zeer oude jenever	€ 4,00
<b>HOUTGERIJPTE CALVADOS</b> of <b>ARMAGNAC</b>	v.a. € 5,50
<b>HUISCOGNAC VSOP, REMY MARTIN VSOP</b> of <b>COURVOISIER VSOP</b>	v.a. € 6,00
<b>ZUIVERE GRAPPA UIT TRENTO</b> traminer, chardonnay of sauvignon	€ 5,00
<b>DIVERSE WHISKY'S</b>	v.a. € 6,50
<b>KOFFIE</b>	€ 2,50
<b>CAFÉÏNEVRIJE KOFFIE</b>	€ 2,75
<b>CAPPUCCINO</b> met biologische melk	€ 2,75
<b>CAPPUCCINO</b> met sojamelk (lactose vrij)	€ 3,00
<b>ESPRESSO/ESPRESSO MACCHIATO</b>	€ 2,40
<b>DUBBELE ESPRESSO</b>	€ 3,80
<b>VERSE MUNT THEE</b> of <b>VERSE GEMBER/LIMOEN THEE</b>	€ 2,50
<b>DIVERSE THEE SOORTEN</b>	€ 2,50
<b>EVA KOFFIE</b> chocolade, espresso, melkschuim en slagroom	€ 3,75
<b>ADAM KOFFIE</b> karamel, espresso, melkschuim en slagroom	€ 3,75

[Zie volgende pagina >](#)



Volg ons ook op  
**facebook**

of kijk op [schippersrijk.nl](http://schippersrijk.nl)  
voor de laatste nieuwtjes!

## Dessertkaart

BISTRO 'T SCHIPPERSRIJK

### Diverse Koffie met een tic o.a.

<b>IRISH COFFEE</b> met Ierse whiskey & geslagen room	€ 6,00
<b>FRENCH COFFEE</b> met Grand Marnier & geslagen room	€ 6,00
<b>BRAZILIAN COFFEE</b> met Tia Maria, geslagen room & nootmuskaat	€ 6,00
<b>ITALIAN COFFEE</b> met Amaretto en geslagen room	€ 6,00
<b>KISS OF FIRE</b> met Cointreau, Tia Maria & geslagen room	€ 6,25
<b>COFFEE 43</b> met Cuarenta y tres & geslagen room	€ 6,00

### Handgemaakte Bonbons

**VAN 'T BONBON ATELIER** € 1,00 per stuk

### Liqueuren o.a.

Limoncello, Cointreau, Tia Maria, Grand Marnier Rouge, Drambuie, Sambuca, Baileys, Amaretto, Amarula, Malibu, Licor 43..... v.a. € 3,50

## Rijke Schippers Kaasplateau

PRACHTIGE KAZEN VAN BOURGONDISCH LIFESTYLE

### Selles Sur Cher

Een pittig geitenkaasje uit de Loire. Dit kaasje wordt gemaakt van rauwe melk. Zoals veel geitenkaasjes uit de Loire heeft ook de Selles sur Cher een mooi aslaagje van houtskool en is minimaal 3 weken gerijpt

### Camembert de Normandie aoc

Dit traditionele kaasje wordt gemaakt van rauwe koemelk in Normandië en wordt volledig met de hand gemaakt volgens eeuwenoud recept. De smaak is mooi intens met veel karakter

[Zie volgende pagina >](#)



Volg ons ook op  
**facebook**

of kijk op [schippersrijk.nl](http://schippersrijk.nl)  
voor de laatste nieuwtjes!

## Dessertkaart

BISTRO 'T SCHIPPERSRIJK

### de Remeker Puur

Een mooie verrijking van ons assortiment. Deze biologische kaas wordt gemaakt in het hart van Nederland. De melk wordt geproduceerd door het Jersey koeien ras.

De pure en eerlijk kaas heeft een rijpingstijd gehad van 8 tot 9 maanden en heeft een natuurlijke eetbare korst

### Adrahan

Een Ierse roodflora kaas die gemaakt wordt van gepasteuriseerde melk. Deze wordt verkregen uit de eigen kudde raszuivere Friese Holsteiners van de "Adrahan farm".

De kazen krijgen een pekelbad en rijpen gedurende 12 weken door.

Een mooie milde smaak met in de kern een iets drogere structuur

### Blauwe Klaver Kaas

Deze zachte blauwader kaas wordt gemaakt in Kamerik, in 't Groene Hart van Nederland. De roodbont koeien produceren een zeer rijke melk, die zich uitstekend leent voor het maken van een blauwader kaas. Deze Klaver kaas is heerlijk romig en zorgt voor een filmend laagje in de mond

Per kaasplankje € 14,00

### Lekker bij de Kazen

**PORTUGESE FINEST RESERVE PORT** van Quinta de la Rosa

**PORTUGESE TAWNY TONEL PORT** van Quinta de la Rosa

**PROEVERIJ VAN 3 VERSCHILLENDE PORTWIJNEN**

€ 3,25

€ 5,00

€ 7,50