DESSERTKAART

BRASSERIE on de dobben

HUISGEMAAKTE DESSERTS

Warme brownie 8.0
1 bol stracciatella-ijs | hazelnoot | slagroom

Sorbet 8.0
1 bol sorbet-ijs | 1 bol vanille-ijs | vers fruit

Dame blanche 7.5
2 bollen vanille-ijs | warme chocoladesaus | slagroom

Caramel stroopwafel dessert 7.0
2 bollen caramel-ijs | caramelsaus | stroopwafel blokjes | slagroom

Amandel cheesecake GLUTENVRIJ 8.5
1 bol citroen-ijs | slagroom

Klein ijsje 4.0
1 bol ijs naar keuze: stracciatella-, cassis,- citroen,- caramel,- of vanille-ijs | slagroom

ALLERGENEN OF DIEETWENSEN? LAAT HET ONS WETEN.

SPECIALE KOFFIE

Ierse koffie 7.5
met Jameson Whiskey

Dokkumer koffie 7.5
met Sonnema Berenburg

Burgumer koffie 7.5
met koffie/mokka likeur

Spaanse koffie 7.5
met Tia Maria of Licor 43

Franse koffie 7.5
met Grand Marnier

Italiaanse koffie 7.5
met Disaronno Amaretto

Mexicaanse koffie 7.5
met Kahlúa

Baileys koffie 7.5
met Baileys Original Cream

Sfeervol & gastvrij

om de dobben

Brasserie om de Dobben is in 2018 geopend. De ligging is in het prachtige coulisselandschap van de Noordelijke Friese Wouden. Vanuit de brasserie is er zicht op een deel van de 10 ha natuur die aan de brasserie verbonden is. Hier kan gewandeld, gespeeld en ontdekt worden. Je vindt hier o.a. zwerfkeien, een groot insectenhotel en een loopbrug over het water.

Chef Arjen Biesma en zijn team werken zoveel mogelijk met streekproducten. Wij gebruiken honing van de bijen die verblijven op het naastgelegen weiland en seizoensgroenten van de Doarpstùn Snakkerbuorren.

Wij hopen dat u geniet van uw bezoek.

Team om de Dobben.

Nieuw!

BURGUMER KOFFIE

met koffie/mokka likeur