
HELE TAARTEN OP BESTELLING

Alle taarten zijn groot genoeg voor 12-15 porties.

BAKED CHEESECAKE 45

Onze heerlijke gebakken cheesecake is beroemd! Met een krokante boter-biscuitbodem en romige witte chocolade-vanille vulling, kan deze veelzijdige cheesecake gedecoreerd worden met wat je maar wilt...

Onze favorieten zijn butterscotch saus en gezoute macadamia noten, of frisse bosvruchten couli.

Ingrediënten: digestive biscuits, roomkaas, zure room, suiker, vanille, citroen/sinaasappel, eieren, room

Allergenen: gluten, ei, zuivel. Kan noten bevatten, afhankelijk van decoratie.

HOLLANDSE APPELTAART 35

Onze appeltaart smaakt zelfgemaakt, omdat hij dat ook helemaal is! We maken zelf ons zoete kruimeldeeg en combineren verse goudreinet appels met citroen en traditionele kruiden zoals kruidnagel en kaneel voor een zuur-zoete vulling. We maken de taart af met een kruimeldeeg bovenop, zodat elke hap iets heerlijk krokants heeft. Verkrijgbaar als ronde taart of losse stukken.

Ingrediënten: appel, kaneel, kruidnagel, suiker, citroen, maizena, vanille, zout, broodkruim, rozijnen, bloem, ei, boter

Allergenen: gluten, ei, zuivel

CARROT CAKE 35

Een bestseller! We gebruiken de zoetheid van ananas met vers geraspte wortels en kruiden om deze luchtige en zachte creatie te maken. Om het perfect af te maken, garneren we onze carrot cake met traditionele vanille cream cheese icing en versieren de taart met kleurig gedroogd fruit en zaden. Zonder noten!

Ingrediënten: wortel, ananas, zonnebloemolie, ei, bloem, vanille, suiker, bakpoeder, baksoda, kaneel, zout, roomkaas, poedersuiker, room, pompoenpitten, zonnebloempitten, lijnzaad, papaya, abrikozen, rozijnen

Allergenen: gluten, ei, zuivel

BANAAN & WALNOOT CAKE 25 (12 porties)

Ons bananenbrood is luchtig & licht; we gebruikte echte bananen en plantaardige olie in plaats van boter. De walnoten geven een knapperige textuur. Gegarneerd met volkoren haver is het een gezondere cake die heerlijk is met koffie voor diegenen die zich geen zorgen willen maken over de cake die ze eten! Ook verkrijgbaar in taartvorm en kan zonder walnoten worden gemaakt.

Ingrediënten: banaan, ei, vanille, suiker, zonnebloemolie, kaneel, zelfrijzend bakmeel, zout, haver

Allergenen: gluten, ei, noten

CHOCOLATE ESPRESSO TORTE 35

Een decadente 'mud cake' die het lekkerst is als hij kort opgewarmd is. Verse gezette espresso wordt gemengd met pure chocolade in deze heerlijke taart die zeker bij koffieliefhebbers in de smaak zal vallen! Ook heel lekker met slagroom.

Ingrediënten: boter, bloem, bakpoeder, ei, vanille, suiker, espressokoffie, pure chocolade, cacao-poeder.

Allergenen: gluten, ei, zuivel

BAKEWELL SLICE 40

Een traditionele Engelse favoriet! We combineren ons zelfgemaakte kruimeldeeg met frambozen-lavendel jam en een laag frangipane. Daarbovenop amandel schaafsel en een glanzende laag abrikozen jam, waarna de taart wordt afgebakken tot hij goudbruin gekleurd is.

Ingrediënten: boter, ei, amandelen, bloem, suiker, frambozen-lavendel jam, abrikozenjam

Allergenen: gluten, ei, zuivel

Andere taarten of aanpassingen kunnen in overleg met onze patisseriechef gemaakt worden.

Taarten moeten 10 dagen van te voren besteld worden - informeer bij de manager voor mogelijkheden voor kortere levertijd. Helaas kunnen wij geen bestellingen afleveren - bestellingen kunnen worden afgehaald bij Dignita Vondelpark of Dignita Hofstuin. Betaling dient plaats te vinden bij het plaatsen van de bestelling in het restaurant.

 WHOLE CAKE ORDERS

All cakes can give 12-15 portions.

BAKED CHEESECAKE 45

Our delicious baked cheesecake is almost famous! With a crunchy brown butter biscuit base and creamy white chocolate vanilla filling, this versatile cheesecake can be topped with whatever your heart desires...

We recommend butterscotch sauce and salted macadamia nuts, or a classic fresh berry coulis.

Ingredients: digestive biscuits, butter, cream cheese, sour cream, sugar, vanilla, lemon/orange, eggs, cream

Allergens: gluten, egg, dairy. May contain nuts depending on topping.

DUTCH APPLE PIE 35

Our apple pie tastes homemade, because it is! We make our own crumbly sweet shortpastry & use fresh goudreinet apples combined with lemon and traditional dutch spices such as cloves and cinnamon to produce a sweet yet tart filling. We finally finish it off with a crumble topping which gives a lovely crunchy texture to every bite. Available in pie form or slice.

Ingredients: apples, cinnamon, cloves, sugar, lemons, corn starch, vanilla, salt, bread crumbs, raisins, flour, egg, butter

Allergens: gluten, egg, dairy

CARROT CAKE 35

One of our best sellers! We use the sweetness of pineapple with freshly grated carrots & spices to produce this fluffy and moist creation. To top it off, we ice our carrot cake with a traditional vanilla cream cheese icing and garnish with colourful dried fruits and seeds. Nut allergy friendly!

Ingredients: Carrot, pineapple, sunflower oil, eggs, vanilla, flour, sugar, baking powder, baking soda, cinnamon, salt, cream cheese, icing sugar, cream, pumpkin seeds, sunflower seeds, linseeds, papaya, apricots, raisins

Allergens: gluten, egg, dairy

BANANA & WALNUT LOAF 25 (12 portions)

Our banana bread is fluffy & light; we use real bananas and a plant-based oil instead of butter. The addition of walnuts adds a crunchy texture. Topped with wholegrain oats, this healthier cake is lovely alongside coffee for those not wanting to be weighed down by their cake choices! Available also in cake form and can be made without walnuts at request.

Ingredients: Bananas, eggs, vanilla, sugar, sunflower oil, cinnamon, self-raising flour, salt, oats

Allergenen: gluten, egg, nuts

CHOCOLATE ESPRESSO TORTE 35

A decadent 'mud' cake which is best served slightly warm. Freshly brewed espresso is combined with dark chocolate in this lovely cake to please all coffee lovers! Also delicious served with whipped cream.

Ingredients: butter, flour, baking powder, eggs, vanilla, sugar, espresso coffee, dark chocolate, cocoa powder

Allergens: gluten, egg, dairy

BAKEWELL SLICE 40

A traditional English favourite! We combine homemade short pastry with raspberry & lavender jam & a layer of frangipane.

Topped with almond flakes and a shiny layer of apricot jam we then bake until golden brown.

Ingredients: butter, eggs, almonds, flour, sugar, raspberry lavender jam, apricot jam.

Allergens: gluten, egg, dairy

Requests for other cakes or alterations can be made in consultation with our pastry chef.

Cakes should be ordered 10 days in advance - please check with the manager for possibilities in case of shorter lead time.

We do not have a delivery service - all cakes need to be collected at either Dignita Vondelpark or Dignita Hoftuin.

Please pay at the restaurant at the time of placing your order.