



SÜSSE KREATIONEN AUS UNSERER PATISSERIE

Lauwarmes Mandelkühle
mit griechischer Joghurtcrème, Aprikosensorbet
Aprikosenragout & Karamellschokolade **16,50 €**

»Unsere Vanille-Crème brûlée«
mit Mango-Maracuja-Sorbet
eingelegten Beeren & Kokoscrumble **16,00 €**

„Unser Patisserie-Dreierlei“
Sorbet auf Früchten, Crème brûlée
& Überraschung **16,50 €**

UNSERE KLASSIKER

Eine Kugel Eis
(Bourbon-Vanille, Schokolade, Walnuss, Haselnuss) **4,00 €**

Eine Kugel Sorbet auf frischen Früchten
(Saisonale Sorten der Eismanufaktur Rosato,
fragen Sie gerne nach unserem wechselnden Angebot) **5,00 €**

»Affogato 2.0« Eine Kugel Haselnusseis mit Espresso **7,20 €**

Zwei Kugeln Walnusseis mit Mandellikör und Sahne **11,50 €**

Schwäbische Apfelkühle mit Vanilleeis und Sahne **12,90 €**

Auswahl an regionalen und internationalen Rohmilchkäse
mit hausgemachter Senfmarmelade und Brot **16,50 €**

SORBET MIT SCHWIPPPS!

„Sorbet Colonel“ Eine Kugel Zitronensorbet mit Wodka **9,00 €**

Bourbon-Vanilleeis mit beschwipster Marille **9,00 €**

PASSEND ZUM DESSERT

2024 Moscato d'Asti „Bricco Quaglia“ D.O.C.G.
La Spinetta, Piemont **0,1 l 7,50 €**