

SÜSSE KREATIONEN

| | |
|--|----------------|
| Crème Brulée mit Zweierlei von der Zwetschge & Kakaocrumble | 13,50 € |
| Unser »Hebsacker Ofenschlupfer« mit Birnensorbet, Apfelragout & Mandel | 14,50 € |
| Duett von der belgischen Schokolade »karamellierte Ganache & Zartbittersorbet« mit Nugat, Haselnuss & Remstal-Quitte | 15,50 € |
| „Dreierlei“ Sorbet, Crème brulée & Überraschung | 15,50 € |

UNSERE KLASSIKER

| | |
|--|----------------|
| Eine Kugel Eis (Vanille, Schokolade, Erdbeere, Walnuss) | 3,60 € |
| Eine Kugel Sorbet auf frischen Früchten (Cassis, Mango, Passionsfrucht, Schokolade, Birne, Zitrone) | 4,60 € |
| »Affogato 2.0« Eine Kugel Haselnusseis mit Espresso | 7,00 € |
| Zwei Kugeln Walnusseis mit Mandellikör und Sahne | 10,50 € |
| Zwei Schwäbische Apfelkühle mit Vanilleeis und Sahne | 12,00 € |
| Auswahl an französischem Rohmilchkäse mit hausgemachter Senfmarmelade und Brot | 14,50 € |

SORBET MIT SCHWIPS!

| | |
|---|---------------|
| „Sorbet Colonel“ Eine Kugel Zitronensorbet mit Wodka | 9,00 € |
| Eine Kugel Cassissorbet mit schwarzem Johannisbeergeist | 9,00 € |
| Eine Kugel Schokoladensorbet mit Haselnussgeist | 9,50 € |

PASSEND ZUM DESSERT

| | |
|--|---------------------|
| 2022 Moscato d' Asti „Bricco Quaglia“ D.O.C.G. La Spinetta, Piemont | 0,1 l 7,50 € |
|--|---------------------|