

SÜSSE KREATIONEN

„Tiramisu 2.0“ mit karamellisierter Schokolade, Quitte, Biskuit & Kaffee	15,50 €
Klassische Vanille-Crème Brulée mit Kokos-Joghurtsorbet, marinierten Flugmango und Raffaello-crumble	15,00 €
Duett von Nougat-Mousse & Cassis-Sorbet mit Beerengrütze, Kakaocrumble & Hippe	14,50 €
„Unser Patisserie-Dreierlei“ Sorbet, Crème brulée & Mousse	15,50 €

UNSERE KLASSIKER

Eine Kugel Eis (Vanille, Schokolade, Walnuss, Haselnuss)	3,90 €
Eine Kugel Sorbet auf frischen Früchten (Saisonale Sorten der Eismanufaktur Rosato, fragen Sie gerne nach unserem wechselnden Angebot)	4,90 €
»Affogato 2.0« Eine Kugel Haselnusseis mit Espresso	7,00 €
Zwei Kugeln Walnusseis mit Mandellikör und Sahne	10,90 €
Schwäbische Apfelkühle mit Vanilleeis und Sahne	12,50 €
Auswahl an französischem Rohmilchkäse mit hausgemachter Senfmarmelade und Brot	15,00 €

SORBET MIT SCHWIPPPS!

„Sorbet Colonel“ Eine Kugel Zitronensorbet mit Wodka	9,00 €
Eine Kugel Cassissorbet mit schwarzem Johannisbeergeist	9,00 €

PASSEND ZUM DESSERT

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