

SÜSSE KREATIONEN

| | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| »Birne Hoch 3« 'pochiert, gefroren & geschäumt' mit Mandeln & Kardamom | 13,50 € |
| Klassische Vanille-Crème brûlée mit marinierten Zitrusfrüchten Zitronensorbet & Kokoscrumble | 15,00 € |
| „Unser Patisserie-Dreierlei“ Sorbet auf Früchten, Crème brûlée & Überraschung | 15,50 € |
| Demisphère von Schokolade & Nuss-Nougat mit Ananasragout, Kakakocrumble & Mango-Passionsfrucht-Sorbet | 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 Apfelküchle 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 € |
|-----------------------------------------------------------------------|---------------------|