



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 KLASSEK

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 SCHWIPPS!

„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 €**