



SÜSSE KREATIONEN

»Geeister Remstal-Honig« mit eingelegtem Streuobst-Apfel Ingwer & Biskuit	12,00 €
Klassische Vanille-Crème brûlée mit Birnenragout Birnensorbet & Mandelcrumble	15,00 €
„Unser Patisserie-Dreierlei“ Sorbet auf Früchten, Crème brûlée & Überraschung	15,90 €
Duett von belgischer Schokolade »Mousse au chocolat & Sorbet« auf Beerendarangement & Kakaocrumble	15,90 €

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 €
-----------------------------------------------------------------------	---------------------