



SÜSSE KREATIONEN AUS UNSERER PATISSERIE

»Der Pfirsich«
mit karamellisierter weißer Schokolade, gerösteten Mandeln
weißem Pfirsich-Sorbet & frischen Himbeeren **17,50 €**

»Unsere Vanille-Crème brûlée«
mit Mango-Maracuja-Sorbet
marinierten Erdbeeren & Kakaocrumble **15,90 €**

»Mousse von griechischem Joghurt«
mit Himbeer-Sorbet, marinierten Sommerbeeren
Rauchmandeln & Kokoscrumble **14,50€**

„Unser Patisserie-Dreierlei“
Sorbet auf Früchten, Crème brûlée
& Überraschung **16,50 €**

UNSERE KLASSIKER

Eine Kugel Eis
(Vanille, Schokolade, Walnuss, Haselnuss) **4,00 €**

Eine Kugel Sorbet auf frischen Früchten
(Saisonale Sorten der Eismanufaktur Rosato,
fragen Sie gerne nach unserem wechselnden Angebot) **5,00 €**

»Affogato 2.0« Eine Kugel Haselnusseis mit Espresso **7,20 €**

Zwei Kugeln Walnusseis mit Mandellikör und Sahne **11,50 €**

Schwäbische Apfelkühle mit Vanilleeis und Sahne **12,90 €**

Auswahl an französischem Rohmilchkäse
mit hausgemachter Senfmarmelade und Brot **16,50 €**

SORBET MIT SCHWIPPPS!

„Sorbet Colonel“ Eine Kugel Zitronensorbet mit Wodka **9,00 €**

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 €**