

SCHLUSSENDLICH

*Crème brûlée mit Tahiti-Vanille
„Pfirsich Melba“
Pfirsich, Himbeersauce, hausgemachtes Vanilleeis
12.00*

*„Sommer im Glas“
Holunder, frische Beeren, Zitrone
hausgemachtes Sauerampferreis
14.00*

*Träumerei von der Schokolade
„Original Beans“
(Dauer ca. 20 min)
16.00*

*Eine Kugel hausgemachtes Eis oder Sorbet
je 3.00*

*Variation von hausgemachten Sorbets
12.00*

*Sorbet aufgefüllt mit Sekt
oder Marc de Gewürztraminer
9.50*

*Auswahl von Rohmilchkäse
hausgebackenes Früchtebrot und Feigensenf
16.00*