

SCHLUSSENDLICH

*Crème brûlée mit Tahiti-Vanille
Beerengrütze, hausgemachtes Vanilleeis
12.00*

*Dessert von Bühler Zwetschgen und Topfenschnitte
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*