

SCHLUSSENDLICH

*Crème brûlée mit Tahiti-Vanille
Birnenragout, hausgemachtes Macadamianusseis
12.00*

*Geeiste Schnitte von Mascarpone, Apfel & Nüssen
Ganache mit Haselnussbrand
14.00*

*Träumerei von der Schokolade ORIGINAL BEANS
eingelegte Rotweibirne
(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 Fruchtebrot und Feigensenf
16.00*