

SCHLUSSENDLICH

*Crème brûlée mit Tahiti-Vanille
Rumtopf Früchte, hausgemachtes Schmandeis
12.00*

*Geeister Champagnersabayon & gebackenes Rhabarberclafoutis
Aperol, hausgemachtes Ingweeis
14.00*

*Träumerei von der Schokolade
ORIGINAL BEANS
(Dauer ca. 20 min)
18.00*

*Eine Kugel hausgemachtes Eis oder Sorbet
je 3.30*

*Variation von hausgemachten Sorbets
12.00*

*Sorbet aufgefüllt mit Sekt
oder Marc de Gewürztraminer
9.50*

*Auswahl vom Rohmilchkäse
hausgebackenes Früchtebrot und Feigensenf
16.00*