

## Dessert

Crème brûlée mit Orangenfilets in Grand Marnier	10.80
Mousse au chocolat von dunkler und heller Valrhona Schokolade mit hausgemachtem Vanilleeis und Baileys	16.80
3 Kugeln Sorbet im Glas am Tisch mit Champagner aufgegossen	13.80
Café Gourmand	14.00
Freiburger Teller: Mousse au chocolat von dunkler und heller Valrhona Schokolade mit frischen Edel Früchten und hausgemachtem Vanilleeis	15.00
Französische Rohmilchkäsevariation mit Feigensenf, Trauben und Nüssen	14.00
1 Kugel hausgemachtes Sorbet (nach Tagesangebot)	4.00
1 Kugel hausgemachtes Eis (nach Tagesangebot)	4.00

## Unsere Süßweinempfehlung für Sie

2021 Gewürztraminer Beerenauslese	5 cl	8.90
Weingut K.H.Johner, Bischoffingen	0.375 l	35.80