

Dessert

Crème brûlée mit Kaiserstühler Beeren	9.80
Nougatparfait mit marinierten Gartenbeeren	12.80
Vanille –Topfenmousse mit Kaiserstühler Beeren	12.80
Geeistes Erdbeersüppchen mit Kokossorbet	13.80
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 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

Gerne reichen wir Ihnen auch unsere Digestif Karte