

## Dessert

Crème brûlée mit Buchholzer Erdbeeren	9.80
Nougatparfait mit marinierten Gartenbeeren	12.80
Vanille-Topfenmousse mit Buchholzer Erdbeeren	12.80
Geeistes Erdbeersüppchen mit Kokossorbet	13.80
Sorbetvariation mit frischen Früchten	12.80
Café Gourmand	14.00
Lauwarmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern, Buchholzer Erdbeeren Vanilleschaum und hausgemachtem Vanilleeis	15.00
Französische Rohmilchkäsevariation mit Feigensenf, Trauben und Nüssen	14.00
1 Kugel hausgemachtes Sorbet (nach Tagesangebot)	4.00
wahlweise aufgegossen mit Champagner	+ 5.00
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