

## Dessert

Crème brûlée mit Kaiserstühler Beeren	9.80
Nougatparfait mit Zwetschgenkompott	12.80
Vanille –Topfenmousse mit Kaiserstühler Beeren	12.80
3 Kugeln Sorbet im Glas am Tisch mit Champagner aufgegossen	13.80
Café Gourmand	14.00
Lauwarmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern auf marinierten Kirschen mit 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**