

Dessert

Cappuccino Crème brûlée mit Milchschaumhaube	8.90
Crème brûlée mit Orangenfilets	9.80
Kürbis-Krokantparfait auf Kürbiskompott	12.80
Café Gourmand	14.00
Sorbetvariation mit frischen Früchten	14.80
Französische Rohmilchkäsevariation mit Feigensenf, Trauben und Nüssen	15.00
Lauwarmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern, Kirschen, Vanilleschaum und hausgemachtem Vanilleeis	15.80
Weißer Weinbergpfirsich mit Holunderblütensabayon und hausgemachtem Mandelrahmeis	16.80
1 Kugel hausgemachtes Eis (nach Tagesangebot)	4.00
1 Kugel hausgemachtes Sorbet (nach Tagesangebot) wahlweise aufgegossen mit Champagner	4.00 + 5.00

Unsere Süßweinempfehlung für Sie

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