

## Dessert

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