

Dessert

Crème brûlée mit Orangenfilets	9.80
Mousse au Chocolat von dunkler und heller Valrhona Schokolade mit Vanilleeis und Eierlikör	13.80
3 Kugeln Sorbet im Glas am Tisch mit Champagner aufgegossen	13.80
Café Gourmand	14.00
Weißer Weinbergpfirsich mit Holunderblütensabayon und Mandelrahmeis	15.00
Lauwarmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern, eingemachten Kirschen, Vanilleschaum und hausgemachtem Vanilleeis	15.00
1 Kugel hausgemachtes Sorbet (nach Tagesangebot)	4.00
1 Kugel hausgemachtes Eis (nach Tagesangebot)	4.00

Unsere Süßweinempfehlung für Sie

2017er Sonnenuhr, Riesling Auslese Weingut Wegeler, Mosel	5 cl	7.90
--	------	------

Gerne reichen wir Ihnen auch unsere Digestif Karte