

Dessertimpressionen.

Hausklassiker

hausgemachter Schokoladen - Haselnußkuchen
mit eingeleter Cassis-Rotweibirne
und Pralinenparfait. 9,75

Creme brûlée
von der Tahiti – Vanille mit geschichtetem
Apfel – Mascarponeschaum, parfümiert mit
Apfelgeist. 8,75

hausgemachte Buchtel
mit Vanilleoße, Apfelragout und
Vanilleparfait. 8,75

Apfelauflauf
mit Vanilleparfait und geschlagene Sahne. 8,00

Mousse au chocolat
nach altem Hausrezept mit Früchten 8,75

Dreierlei Sorbet. 7,00

Wenn Du denkst es geht nichts mehr, probier doch unser Minidessert.

Mini Buchtel mit Apfelragout 5,50

Mousse au chocolat 5,50

Apfelauflauf mit Vanilleparfait 5,50

*** Variation von dreierlei Minidessert . *** 14,50

Espresso „Schickimicki“ Espresso aus Privatrösterei
und eine mini Creme brûlée. 5,50

Etwas deftiges zum Nachtisch.

Warmer Ziegen - Honigkäse mit Knoblauch und Kräuter aus dem Ofen, Baguette.	10,75
--	-------

Am Tisch flambiert und zubereitet: ab 2 Personen.

Crêpes Suzette mit Vanilleeis. pro Person	12.00
--	-------

Sabayone mit Vanilleeis pro Person	10.20
---------------------------------------	-------

Beachten Sie unsere Spezial Kaffeekarte!

Eiskarte.

Birne Helene

Vanilleeis, eingelegte Birnen
Schokoladensoße, Sahne, Mandelsplitter. 5,80

Nussiger Becher.

Tiramisu Eis, Stracciatella, Walnusseis mit
Nüssen. Haselnusssirup, Sahne. 5,80

Verpoorteneis:

Schokoladeneis, Walnusseis, Eierliqueur
Sahne, Schokoraspeln. 5,80

Apfelbecher

Vanilleeis, Nusseis
Apfelstücke mit Zimt und Ayuverdische Gewürze
Sahne 5,80

Pflaumentraum

Rotweinzwetschgen warm mit Walnusseis und
Sahne. 4.80

Sorbeteis.

1 Kugel. 1,20

Gem. Eis.

Erdbeereis, Joghurt- Pfirsich, Vanilleeis, Schokoeis,
Stracciatella, Tiramisu , Walnusseis,
1 Kugel 1,30
Port. Sahne 0,40