

---

## UNSERE DESSERTS

---

Erdbeer-Pavlova mit Rhabarber-Ragout  
Rosenemulsion und Erdbeersorbet 26 €  
Pavlova aux fraises, ragout de rhubarbe  
émulsion de roses et sorbet fraise

2021 Zweigelt Auslese 8 €  
Weinlaubenhof Kracher, Burgenland

---

Zitronenparfait auf Limetten-Pistazien-Sablé  
mit Cassissorbet 26 €  
Parfait citron, sablé de citron vert et pistache  
Sorbet cassis

2007 Kiedricher Gräfenberg Riesling Auslese 18 €  
Weingut Weil, Rheingau

---

„Schwarzwälder Kirsch“ 26 €  
mit Gelée, Parfait & Sorbet von der Kirsche,  
Kirschwasseremulsion und Schokoladen-Croustillant  
« La Forêt Noire » revisitée  
Gelée, Parfait et Sorbet cerise, émulsion au kirsch, croustillant chocolat

2022 « grenat » 9 €  
Mas des Caprices, Languedoc-Roussillon

---

Vanille-Crème Brûlée mit Málaga-Eis 18 €  
La crème brûlée vanille, glace malaga

2017 Tokaji Aszù 5 Puttonyos – Château Dereszla, Tokaji 14 €

Variation für Liebhaber 28 €  
dunkler Valrhona-Schokoladen 2.0  
Variation pour les amateurs de chocolats noirs de Valrhona 2.0

2000 Muscat de Rivesaltes – Christophe Marin, Languedoc-Roussillon 12 €

---

Kinderdessert 8 €  
Le dessert d'enfants

---

## KÄSE

---

Käseauswahl vom Wagen  
von Maître Antony ab 28 €