
UNSERE DESSERTS

Vanille-Crème Brûlée mit Málaga-Eis 14,- Euro
La crème brûlée vanille, glace malaga

2012 Château Doisy-Védrines - Barsac-Sauternes/Bordeaux
11,-Euro

„Der Grüne Apfel“ 18,- Euro
Ivoire-Ganache mit Manzana-Likör, Sesamcrumble
und Sorbet vom Grünen Apfel
« La Pomme verte »
Ganache de chocolat blanc « Ivoire », manzana,
crumble aux sésames et sorbet pomme verte

2003 Eitelsbacher Karthäuserhofberg Riesling Auslese Nr. 38 – Weingut Karthäuserhof, Mosel
10,- Euro

Glacierte Kaiserstühler Zwetschgen 18,- Euro
mit Zwetschgen-Sorbet, Jivara-Ganache und Zimteis
Quetsches confites et sorbet de quetsches,
Ganache montée « Jivara » et glace à la cannelle

2018 Zweigelt Auslese – Weinlaubenhof Kracher, Burgenland
9,- Euro

„Schwarzwälder Kirsch“ 18,- Euro
in der Valrhona-Schokoladenkugel
mit Kirschwasserparfait, Kirschsorbet und Schokoladen-Crumble
« La Forêt Noire » revisitée
Parfait au kirsch, sorbet cerise et Crumble au chocolat

2014 Late Bottled Vintage - Niepoort Vinhos, Douro
6,- Euro

Variation für Liebhaber 18,- Euro
dunkler Valrhona-Schokoladen 2.0
Variation our anateurs de chocolats noirs de Valrhona 2.0

2008 Banyuls « Excellence » - Domaine du Mas Blanc, Dr. Parcé, Roussillon
10,-Euro

Kinderdessert „Euro-Maus“ 6,- Euro
Le dessert d'enfants « Euro-Maus »