

## UNSERE DESSERTS

Pochierte Kaiserstühler Conference-Birne  
mit Vanilleeis und aufgeschlagener Caraïbe-Ganache

*Poire « Conférence » pochée du Kaiserstuhl  
Glace Vanille et ganache Caraïbe montée*

*16,- Euro*

Cream

Bodegas Gutierrez-Colosia, Jerez

6,- Euro

---

Kokos-Hippe mit Passionsfrucht  
Kokos-Limetten- & Mango-Sorbet und Exotik-Gel

*Tuile coco et fruit de la passion  
Sorbet coco-citron vert & Sorbet mangue, gel exotique*

*18,- Euro*

2013 Oberhäuser Brücke Riesling Auslese

Weingut Dönnhoff, Nahe

13,- Euro

---

Mandel-Schokoladen-Cremeux mit Nougat-Eis  
Kürbis-Biskuit und karamellisierten Haselnüssen

*Crèmeux chocolat d'amandes, glace praliné  
Biscuit minute au potiron et noisettes caramélisées*

*18,- Euro*

2009 Tokaji Aszù 5 Puttonyos

Château Deresztla, Tokaji-Hegyalja

13,- Euro

## DESSERT-KLASSIKER

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

12,- Euro

2010 Château Doisy-Védrières - Barsac-Sauternes/Bordeaux  
11,-Euro

---

Palette von Sorbets und Eis mit Früchten  
*La palette de sorbets et de glaces avec des fruits*

14,- Euro

2015 Oberbergener Bassgeige Riesling Auslese  
Weingut Franz Keller, Baden  
8,- Euro

---

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

17,- Euro

1999 Colheita – Niepoort Vinhos, Douro  
6,- Euro

---

Variation für Liebhaber dunkler Valrhona-Schokoladen  
*Variation pour amateurs de chocolats noirs de Valrhona*

18,- Euro

..... als kleinere Variation  
..... *La petite variation de chocolats*

11,- Euro

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

---

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

4,- Euro