

UNSERE DESSERTS

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

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

18,- 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

2010 Tokaji Aszù 5 Puttonyos

Château Dereszla, Tokaji-Hegyalja

13,- Euro

DESSERT-KLASSIKER

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

14,- 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

18,- Euro

Rogomme
Château de Chambert, Cahors
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

12,- Euro

2011 Banyuls « Rimage »
Domaine du Mas Blanc, Dr. Parcé, Roussillon
10,-Euro

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

6,- Euro