

UNSERE DESSERTS

Variation vom Grünen Apfel
mit Sesamstreusel und Ivoire-Ganache

Variation de Pomme verte
« Streusel » au sésame et ganache au chocolat Ivoire

18,- Euro

2016 SITTA Pereiras Albariño
Bodegas y Viñedos ATTIS, Rias Baixas
6,- Euro

« Omelette norvégienne »
mit exotischen Sorbets, Biskuit und Baiser

« Omelette norvégienne »
aux sorbets exotiques, fond de bisquit et meringue

17,- Euro

2010 Château Suduiraut
Sauternes, Bordeaux

15,- Euro

Kaiserstühler Beerenkörbchen
mit Rosenwasserparfait und Joghurt-Sorbet

La Corbeille de fruits rouges du Kaiserstuhl
Parfait à la fleur de rose, sorbet yaourt

18,- Euro

L2015 Red Roses Rosenmuskateller Beerenauslese
Weinlaubenhof Kracher, Burgenland
12,- 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

2017 MORSTEIN Riesling Auslese
Weingut Wittmann, Rheinhessen
10,- 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

2011 Late Bottled Vintage
Niepoort Vinhos, Douro
6,- Euro

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

18,- Euro

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

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

6,- Euro