
UNSERE DESSERTS

Glacierte Kaiserstühler Zwetschgen
mit Zimteis und Zwetschgensorbet
Quetsches glacées du Kaiserstuhl,
glace à la cannelle et sorbet de quetsches

21 €

2021 Zweigelt Auslese

Weinlaubenhof Kracher, Burgenland

8 €

Conference-Birne mit Nougat-Emulsion
Parfait von der Valrhona-„Amande“-Schokolade
La Poire « Conférence », émulsion praliné
et parfait au chocolat « Amande » de Valrhona

21 €

2018 Zeltinger Sonnenuhr Riesling Spätlese

J.J. Prüm, Mosel

12 €

„Schwarzwälder Kirsch“
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

21 €

2010 « grenat »

Mas des Caprices, Languedoc

9 €

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

14 €

2017 Tokaji Aszù 5 Puttonyos – Château Dereszla, Tokaji

14 €

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

24 €

1997 Verdelho – Justino's Madeira

9 €

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

8 €