
UNSERE DESSERTS

Gratiniertes Champagner-Eis
mit Kaiserstühler Himbeeren 26 €
Glace de Champagne gratinée
avec des framboises du Kaiserstuhl

2015 Traminer TBA No. 5 « Nouvelle Vague » 19 €
Weinlaubenhof Kracher, Burgenland

Zitronenparfait auf Limetten-Pistazien-Sablé 26 €
mit Cassissorbet
Parfait citron, sablé de citron vert et pistache
Sorbet cassis

2002 Johannisberger Klaus Riesling Trockenbeerenauslese 28 €
Weingut Prinz von Hessen, Rheingau

„Schwarzwälder Kirsch“ 26 €
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

2022 « grenat » 9 €
Mas des Caprices, Languedoc-Roussillon

Vanille-Crème Brûlée mit Málaga-Eis 18 €
La crème brûlée vanille, glace malaga

2017 Tokaji Aszù 5 Puttonyos – Château Dereszla, Tokaji 14 €

Variation für Liebhaber 28 €
dunkler Valrhona-Schokoladen 2.0
Variation pour les amateurs de chocolats noirs de Valrhona 2.0

2000 Muscat de Rivesaltes – Christophe Marin, Languedoc-Roussillon 12 €

Kinderdessert 8 €
Le dessert d'enfants

KÄSE

Käseauswahl vom Wagen
von Maître Antony ab 28 €