

---

## UNSERE DESSERTS

---

Vanille-Crème Brûlée mit Málaga-Eis

*La crème brûlée vanille, glace malaga*

14,- Euro

2012 Château Doisy-Védrines - Barsac-Sauternes/Bordeaux

11,-Euro

---

„Obst-Steige“ aus weißer Ivoire-Schokolade

Gefüllt mit roten Kaiserstühler Früchten & Quark-Sorbet 18,- Euro

*La cagette en chocolat blanc « Ivoire »*

*Remplie de fruits rouges du Kaiserstuhl & sorbet fromage blanc*

2018 Muscat de Rivesaltes – Mas des Caprices, Languedoc

8,- Euro

---

„Schwarzwälder Kirsch“

in der Valrhona-Schokoladenkugel

mit Kirschwasserparfait, Kirschsorbet und Schokoladen-Crumble

18,- Euro

*« La Forêt Noire » revisitée*

*Parfait au kirsch, sorbet cerise et Crumble au chocolat*

2014 Late Bottled Vintage - Niepoort Vinhos, Douro

6,- Euro

---

Variation für Liebhaber

dunkler Valrhona-Schokoladen 2.0

18,- Euro

*Variation our anateurs de chocolats noirs de Valrhona 2.0*

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

10,-Euro

---

Kinderdessert „Euro-Maus“

6,- Euro

Le dessert d'enfants « Euro-Maus »