
UNSERE DESSERTS

„Exotik-Pavlova“ 21 €
Meringue mit Vanille-Ganache und Exotik-Cremeux
Meringue – ganache vanille et crèmeux exotique

2011 Château Doisy-Védrières 11 €
Sauternes, Bordeaux

Zitronen-Cremeux & Parfait 21 €
mit Zitronengras-Sorbet und Limetten-Sablé

Cremeux & parfait au citron
sorbet à la citronnelle, sablé citron vert

2013 Leistenberg Riesling Kabinett 9 €
Weingut Dönnhoff, Nahe

„Schwarzwälder Kirsch“ 21 €
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

2017 « grenat » 9 €
Mas des Caprices, Languedoc

Vanille-Crème Brûlée mit Málaga-Eis 14 €
La crème brûlée vanille, glace malaga

2009 Tokaji Aszù 5 Puttonyos – Château Dereszla, Tokaji 14 €

Variation für Liebhaber 21 €
dunkler Valrhona-Schokoladen 2.0
Variation pour les amateurs de chocolats noirs de Valrhona 2.0

1996 Colheita Fine Rich – Justino's Madeira 12 €

Kinderdessert „Euro-Maus“ 8 €
Le dessert d'enfants « Euro-Maus »