

---

## UNSERE DESSERTS

---

### „Piña Colada“

Kokos-Hippe mit Ananas-Sorbet,  
Parfait von weißem Rum und Kokosschaum 21 €  
Tuile coco, sorbet ananas, parfait au rhum blanc  
Emulsion de coco

2011 Dorsheimer Goldloch Riesling Spätlese  
Schlossgut Diel, Nahe 10 €

---

Passionsfrucht & Valrhona's Dulcey-Schokolade  
Parfait – Crèmeux – Gelée – Sorbet 21 €  
Fruit de la Passion & Chocolat « Dulcey » de Valrhona  
Parfait – Crèmeux – Gelée – Sorbet

2011 Château Doisy-Védrières  
Barsac/Sauternes, Bordeaux 11 €

---

### „Schwarzwälder Kirsch“

in der Valrhona-Schokoladenkugel mit Kirschsorbet  
Kirschwasserparfait und Schokoladen-Crumble 21 €  
« *La Forêt Noire* » revisitée  
Parfait au kirsch, sorbet cerise et Crumble au chocolat

2004 Banyuls « Collita »  
Domaine du Mas Blanc, Roussillon 10 €

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

2013 Tokaji Aszù 5 Puttonyos – Château Hellha, Tokaji 11 €

---

Variation für Liebhaber 21 €  
dunkler Valrhona-Schokoladen 2.0  
Variation our anateurs 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 »