

---

## UNSERE DESSERTS

---

Glacierte Kaiserstühler Zwetschgen 26 €  
mit Grießflammerie, Jivara-Ganache und Zimteis  
Quetsches glacées du Kaiserstuhl,  
Ganache « Jivara » et glace à la cannelle

2011 Maury – Christophe Marin, Languedoc-Roussillon 10 €

---

« Grüner Apfel » 26 €  
mit Cidre-Emulsion, Sesam-Croustillant  
und grünem Apfelsorbet  
« La pomme verte »  
Emulsion de cidre, croustillant au sésame et sorbet pomme verte

2020 Saarburger Rausch Riesling Spätlese 13 €  
Weingut Forstmeister Geltz-Zilliken, Mosel

---

„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 » - Mas des Caprices, Languedoc-Roussillon 9 €

---

Vanille-Crème Brûlée mit Málaga-Eis 18 €  
La crème brulée 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

1997 Verdelho – Justino's Madeira 9 €

---

Kinderdessert 8 €  
Le dessert d'enfants

---

## KÄSE

---

Käseauswahl vom Wagen  
von Maître Antony ab 28 €