

## UNSERE DESSERTS

Variation vom Grünen Apfel  
mit Sesamstreusel und Ivoire-Ganache

*Variation de Pomme verte  
« Streusel » au sésame et ganache au chocolat Ivoire*

*18,- Euro*

2016 SITTA Pereiras Albariño  
Bodegas y Viñedos ATTIS, Rias Baixas  
6,- Euro

---

Kokos-Hippe mit Passionsfrucht  
Kokos-Limetten- & Mango-Sorbet und Exotik-Gel

*Tuile coco et fruit de la passion  
Sorbet coco-citron vert & Sorbet mangue, gel exotique*

*18,- Euro*

2013 Oberhäuser Brücke Riesling Spätlese  
Weingut Dönnhoff, Nahe  
10,- Euro

---

Gariguettes Erdbeeren & Rhabarber  
Erdbeer-Cremeux mit Dickmilch,  
Sorbet und Ragout vom Rhabarber

*Fraises Gariguettes & Rhubarbe  
Cremeux de fraises, sorbet et ragoût de rhubarbe, lait caillé*

*18,- Euro*

2015 Scheurebe Trockenbeereauslese No. 4  
Weinlaubenhof Kracher, Burgenland  
17,- Euro

## DESSERT-KLASSIKER

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

14,- Euro

2010 Château Doisy-Védrières - Barsac-Sauternes/Bordeaux  
11,-Euro

---

Palette von Sorbets und Eis mit Früchten  
*La palette de sorbets et de glaces avec des fruits*

14,- Euro

2015 Oberbergener Bassgeige Riesling Auslese  
Weingut Franz Keller, Baden  
8,- Euro

---

„Schwarzwälder Kirsch“  
in der Valrhona-Schokoladenkugel  
mit Kirschwasserparfait, Kirschsorbet und Schokoladen-Crumble  
*« La Forêt Noire » revisitée*  
*Parfait au kirsch, Sorbet cerise et Crumble au chocolat*

18,- Euro

Rogomme  
Château de Chambert, Cahors  
6,- Euro

---

Variation für Liebhaber dunkler Valrhona-Schokoladen  
*Variation pour amateurs de chocolats noirs de Valrhona*

18,- Euro

..... als kleinere Variation  
*..... La petite variation de chocolats*

12,- Euro

2011 Banyuls « Rimage »  
Domaine du Mas Blanc, Dr. Parcé, Roussillon  
10,-Euro

---

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

6,- Euro