

UNSERE DESSERTS

Exotischer « Baba au Rhum »
mit Ananassorbet, Kokoshippe und Kokosemulsion

*« Baba au rhum » exotique
Sorbet ananas, tuile coco et émulsion coco*

18,- Euro

*2009 Wehlener Sonnenuhr Riesling Spätlese
Weingut Markus Molitor, Mosel
7,- Euro*

Schlitten aus Orangensorbet mit weißem Zimtparfait
Zimtstreusel und Litschigelée

*La luge de sorbet à l'orange, parfait à la cannelle
Gelée de litchi*

18,- Euro

*2015 Scheurebe Trockenbeerenauslese No. 4 „Zwischen den Seen“
Weinlaubenhof Kracher, Burgenland
16,- Euro*

„Nougat & Zitrone“
Nougatgelée mit Zitronen-Sorbet & -Crèmeux
Und geistern Nougat-Trüffel

*« Praliné & Citron »
Gelée de praliné, sorbet au citron & son crémeux
Truffe glacée praliné*

18,- Euro

*2013 Dorsheimer Pittermännchen Riesling Spätlese
Schlossgut Diel, Nahe
9,- Euro*

DESSERT-KLASSIKER

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

14,- Euro

2012 Château Doisy-Védrines - Barsac-Sauternes/Bordeaux
11,- Euro

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

14,- Euro

2009 Wehlener Sonnenuhr Riesling Auslese
Weingut JJ Prüm, Mosel
10,- 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

2012 Late Bottled Vintage
Niepoort Vinhos, Douro
6,- Euro

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

18,- Euro

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

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

6,- Euro