

Dessert

<i>Kleine Creme Brûlée mit Früchten und Sorbet</i>	8,80 €
<i>Mousse au Chocolat mit Zwetschgenröster, und hausgemachtes Vanilleeis</i>	9,80 €
<i>Walnußparfait mit marinierter Feige Karamellsauce und Pistazienbiskuit</i>	9,80 €
<i>Birne Helene Sous vide garte Birne mit Sabayon, Schokoladenkuchen und Vanilleeis</i>	9,80 €
<i>Sorbetvariation mit Früchten</i>	9,80 €
<i>Geeister Cappuccino mit Amaretto und geschlagener Sahne</i>	7,80 €
<i>Zitronensorbet mit Wodka</i>	8,80 €
<i>Eine Kugel hausgemachtes Sorbet</i>	3,00 €

Hausgemachtes Eis

<i>Gemischtes Eis mit Sahne</i>	7,00 €
<i>Espresso begleitet von einer Kugel Mandeleis oder kleiner Creme Brûlée</i>	5,80 € 6,80 €
<i>Kindereis „Haribo“ Schokoladeneis mit Sahne und Gummibären</i>	3,80 €
<i>„Heiße Liebe“ Vanilleeis mit lauwarmen Himbeeren und geschlagene Sahne</i>	7,80 €
<i>„Coup Dänemark“ Vanilleeis mit Schokoladensauce</i>	7,80 €
<i>„Schwarzwaldmädel“ Vanille-, Schokoladeneis mit Schattenmorellen, Kirschwasser und geschlagene Sahne</i>	8,80 €
<i>„Baileys Becher“ Nougat-, Vanilleeis mit Baileys und Sahne</i>	8,80 €
<i>„Nussbecher“ Mandel-, Nougat- und Vanilleeis mit Nüssen, Karamellsauce und geschlagene Sahne</i>	8,80 €