

Dessert

<i>Creme Brûlée mit Früchten und Sorbet</i>	<i>9,80 €</i>
<i>Kokosnusseis mit Exotischen Früchten Rumschaum und Schokoladenkuchen</i>	<i>9,80 €</i>
<i>Marsalasabayon mit marinierter Feige und hausgemachtes Nougateis</i>	<i>9,80 €</i>
<i>Sorbetvariation mit Früchten</i>	<i>9,80 €</i>
<i>Geeister Cappuccino mit Amaretto und geschlagener Sahne</i>	<i>7,80 €</i>
<i>Zitronensorbet mit Wodka</i>	<i>8,80 €</i>
<i>Eine Kugel hausgemachtes Sorbet</i>	<i>3,00 €</i>

Hausgemachtes Eis

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