

Fauch's Löwen

HOTEL • RESTAURANT • CATERING

Dessert

<i>Creme Brûlée mit Früchten und Sorbet</i>	<i>11,80 €</i>
<i>„Hildabrödle 2.0“ Himbeerparfait mit Mandelkeksen und Vanillesauce</i>	<i>11,80 €</i>
<i>„Dreierlei von der Schokolade“ Mousse au Chocolat, karamellierte weiße Schokolade und Schokoladenkuchen mit Birnensorbet</i>	<i>11,80 €</i>
<i>Sorbetvariation mit Früchten</i>	<i>11,80 €</i>
<i>Zitronensorbet mit Absolut Vodka</i>	<i>9,80 €</i>
<i>Himbeersorbet mit Kaiserstühler Himbeergeist</i>	<i>9,80 €</i>
<i>Eine Kugel hausgemachtes Sorbet</i>	<i>3,80 €</i>
<i>Gemischtes Eis mit Sahne</i>	<i>7,80 €</i>
<i>Espresso begleitet von einer Kugel Mandeleis oder kleiner Creme Brûlée</i>	<i>5,80 € 7,80 €</i>
<i>„Kinderdessert“ Schokoladeneis mit Sahne und Gummibären und Smarties</i>	<i>3,80 €</i>
<i>„Heiße Liebe“ Vanilleeis mit lauwarmen Himbeeren und geschlagene Sahne</i>	<i>9,80 €</i>
<i>„Coup Dänemark“ Vanilleeis mit Schokoladensauce</i>	<i>9,80 €</i>
<i>„Schwarzwaldmädel“ Vanille-, Schokoladeneis mit Schattenmorellen, Kirschwasser und geschlagene Sahne</i>	<i>9,80 €</i>
<i>„Eis auf die Nüsse“ Mandel-, Nougat- und Vanilleeis mit Nüssen, Karamellsauce und geschlagene Sahne</i>	<i>9,80 €</i>
<i>Geeister Cappuccino mit Amaretto und geschlagener Sahne</i>	<i>8,80 €</i>