

—  
FLÜSSIG  
DESSERT

Sherry – Jerez de la Frontera, Old Harvest, 9% Vol.  
Ximenez-Spinola  
Volles Aroma von Datteln, Feigen, Aprikosen, Lakritz  
Samtig weich und himmlisch süß | 5cl 12,00

Rum - Botucal Reserva Exclusiva, Venezuela, 40% Vol.  
12 Jahre alt, cremig, Marzipan, Leichte Ananasnuancen | 4cl 7,50

—  
DESSERT  
WEIN

2016 Rieslaner Auslese, Schlössel  
Weingut Müller-Catoir, Haardt, Pfalz | 0,1 7,00

Frischgebackener Kuchen nach Tagesangebot | 4,00

Hausgemachte Eiscreme Verveine, Vanille oder gesalzenes Karamell  
| pro Kugel 3,00 | 3 Kugeln 7,50

Hausgemachtes Sorbet Himbeer, Mango oder Birne  
| pro Kugel 3,00 | 3 Kugeln 7,50

>> dazu aufgeschlagene Sahne | 1,00

Île flottante – pochierter Eischnee  
Vanillesauce, Karamell, Mandelblätter | 6,50

Paris-Brest  
Windbeutel-Ring mit Haselnuss Creme und Mandel | 8,50

Birnen Coupe  
mit pochierter Birne, Verveineeis und Hafer | 9,50

Rohmilch Käseteller von Marc Shell „au Bouton d’Or“ Mulhouse  
3 Sorten mit Chutney und Brot | 9,50