

Desserts

Sorbetvariation mit 5 verschiedenen Aromen

€ 10,00

Variation von Mousse au chocolat an Fruchtsauce

€ 11,00

Salat von frischen Früchten
mit Babyananas und Maraschino

€ 11,00

Crème brûlée mit weißem Kaffeeis
und Orangenfilets

€ 12,00

Dessertvariation für 2 Personen
(Zubereitung ca. 15 Minuten)
(Schokoladenküchlein, Crème brûlée, 2erlei Mousse au chocolat
Parfait der Saison, frische Früchte)

€ 26,00

Crêpes Suzettes mit Vanilleeis

€ 13,00

Kokostörtchen mit Limettenschaum
und marinierten Blaubeeren

€ 12,00

Mille Feuille von Waldbeeren
mit Holunderblüteneis

€ 11,00

Haselnussfinancier
an Schokoladen - Kardamomsauce
und Mangomousse

€ 12,00