

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



Crêpes Suzettes mit Vanilleeis

€ 13,00



Dessertvariation
- Schokoladenküchlein, Crème brûlée
2erlei Mousse au chocolat
Parfait der Saison, frische Früchte -

€ 26,00

für 2 Personen, Zubereitung ca. 15 min.



Zwetschgenröster mit Thymianeis
und Tonkabohnen - Crumble

€ 12,00



Valrhona Schokoladentarte mit Birnenkompott
an gerösteten Macadamianüssen
und Orangengel

€ 13,00



Käsevariation

klein € 9,00 / groß € 14,00