

Dessert

- ❖ Crème brûlée 6,80 €
- ❖ „Tarte fine aux pommes“
(Dünne, frisch gebackene Apfeltarte) 8,90 €
mit Honiggglasur und Vanilleeis
- ❖ Himbeerragout mit Tahiti- Vanille Panna Cotta, 9,20 €
Heidesand und Stracciatella Eis
- ❖ Topfenknödel in Briochebröseln mit Pflaumenröster 8,70 €
und Joghurteis
- ❖ Original Beans „Opera Schnitte“ *(Kuchen auf Mandelböden mit Mokka- und Schokoladencreme und Knusperschicht)* an Nougateis und Vanillesoße 9,90 €
- ❖ Dessertvariation „Zentgraf“ 12,90 €



Mit dem Genuss dieser erstklassigen und nachhaltigen Schokolade helfen Sie mit, die Welt besser und gerechter zu machen.

~~~

**Unser Champagnersorbet<sub>(1)</sub> - Portion 5,80 €**

~~~

Rohmilch- Käse vom Brett

kleine Auswahl 7,90 € große Auswahl 11,90 €

~~~

**Unsere Empfehlung zum Dessert 0,1l 7,50 €**

2014 Carmes de Rieussec, Bordeaux-Sauternes  
*Edelsüßer Wein mit Noten von Akazienhonig; konzentriert und vollmundig*

~~~

Das einzig Wahre zu Schokolade und Dessert 5cl 6,40 €

2000 Banyuls Grand Cru „Cuvée Christian Reynal“
Cave de l'Abbe – Languedoc-Rousillon/Frankreich

Sekt und Sorbet⁽¹⁾ - Portion 5,50 €

(Kalamansisorbet aufgegossen mit Sekt)

Eis

- ❖ Tahiti- Vanille
- ❖ Schokolade
- ❖ Erdbeere
- ❖ Wiener- Kaffee
- ❖ Kokosnuss
- ❖ Ananas- Sauerrahm
- ❖ Nougat
- ❖ Weiße Mandel
- ❖ Stracciatella

Sorbet

- ❖ Sauerkirsche
- ❖ Kalamansi (*Ur-Zitrone*)
- ❖ Banane
- ❖ Frozen Joghurt
- ❖ Sorbet / Eis des Tages

(Wir stellen unser Eis und unsere Sorbets selbst her)

Soßen und Beilagen zum Eis

❖ Geschlagene Sahne	0,60 €
❖ Himbeersoße	1,50 €
❖ Mangosoße	1,50 €
❖ Heiße Schokoladensoße	1,50 €
❖ Heiße Kirschen	2,10 €
❖ Heiße Himbeeren	2,50 €
❖ Eierlikör	1,20 €
❖ Amaretto	1,20 €
❖ Kaffeelikör	1,20 €

**Stellen Sie sich Ihr Eis oder Ihr Sorbet selbst zusammen
je 1 Kugel 1,70 €**