

Dessert

∞	Crème brûlée	6,80 €
∞	Gratiniertes Limonenpartfait auf Johannisbeerkompott	8,60 €
∞	„Tarte fine aux pommes“ (<i>dünne, frisch gebackene Apfeltarte</i>) mit Honigglasur und Vanilleeis	8,80 €
∞	Kleine Topfenknödel in Brioche- Butter- Brösel mit Aprikosenröster und Haselnusseis	9,20 €
∞	Sorbetteller (<i>verschiedene Sorbets</i>) mit Fruchtsoßenspiegel und frischen Früchten	8,80 €
∞	Tonka Bohnen- Panna Cotta mit Trauben in Spätburgundergelee und Schokoladeneis	9,00 €
∞	Dessertvariation „Zentgraf“	10,90 €

Unser Champagnersorbet

Portion 5,80 € ⁽¹⁾

~~~

### **Rohmilch- Käse vom Brett**

kleine Auswahl 7,50 €

große Auswahl 11,50 €

~~~

Unsere Empfehlung zum Dessert

2014 Carmes de Rieussec, Bordeaux-Sauternes

Edelsüßer Wein mit Noten von Akazienhonig; konzentriert und vollmundig

Glas 0,1 l 7,50 €

Das einzig Wahre zu Schokolade und Dessert

2000 Banyuls Grand Cru „Cuvée Christian Reynal“

Cave de l'Abbe – Languedoc-Rousillon/Frankreich

Glas 5 cl 6,40 €

Die Nummern bedeuten:

1= mit Alkohol

Sekt und Sorbet ⁽¹⁾

4,90 €

Kalamansisorbet aufgegossen mit Sekt

Eis

- ☞ Tahiti- Vanille
- ☞ Schokolade
- ☞ Erdbeere
- ☞ Wiener- Kaffee
- ☞ Haselnuss
- ☞ Grüner Tee „Marani“
- ☞ Nussbutter- Zimt
- ☞ Mandel

Sorbet

- ☞ Sauerkirsche
- ☞ Kalamansi (*Ur-Zitrone*)
- ☞ Himbeere
- ☞ Sauerrahm
- ☞ 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 1,50 €**

Die Nummern bedeuten:
1= mit Alkohol