

Dessert

- ☞ Crème brûlée 6,80 €
- ☞ Kokos- Limonenmousse mit eingelegten Orangen und Ananas- Basilikum- Eis 8,70 €
- ☞ „Tarte fine aux pommes“ (*dünne, frisch gebackene Apfeltarte*) mit Honigglasur und Vanilleeis 8,80 €
- ☞ Lauwarmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern an Blaubeerragout und Eis von gebrannten Mandeln 9,50 €
- ☞ Dreierlei Eiskonfekt auf Fruchtsoßen (1)
(*Honig- Thymian, dunkle Schokolade-Rum- Orange und weiße Schokolade- rosa Pfeffer*) 9,20 €
- ☞ Dessertvariation „Zentgraf“ 11,50 €

Unser Champagnersorbet⁽¹⁾ - Portion 5,80 €

~~~

### 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 €**

## Sekt und Sorbet<sup>(1)</sup> 4,90 €

*Kalamansisorbet aufgegossen mit Sekt*

### Eis

- ∞ Tahiti- Vanille
- ∞ Schokolade
- ∞ Erdbeere
- ∞ Wiener- Kaffee
- ∞ Ananas- Basilikum
- ∞ Karamell- Fleur de Sel
- ∞ Pistazie
- ∞ Gebrannte Mandel

### Sorbet

- ∞ Sauerkirsche
- ∞ Kalamansi (*Ur-Zitrone*)
- ∞ Passionsfrucht
- ∞ Joghurt- Amarenakirsche
- ∞ 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 €**