

Dessert

- ☞ Crème brûlée 6,80 €
- ☞ „Tarte fine aux pommes“ 8,90 €
(Dünne, frisch gebackene Apfeltarte)
mit Honigglasur und Vanilleeis
- ☞ Himbeerragout mit Tahiti- Vanille Panna Cotta,
Heidesand und Stracciatella Eis 9,20 €
- ☞ Topfenknödel in Briochebröseln mit Pflaumenröster
und Joghurteis 8,70 €
- ☞ 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<sup>(1)</sup> - 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 €**