

Dessert

- | | | |
|---|--|---------|
| ∞ | Crème brûlée | 6,80 € |
| ∞ | Schokoladen- Lebkuchenmousse mit Bratapfeleis und Aprikosenröster | 8,60 € |
| ∞ | „Tarte fine aux pommes“
(<i>dünne, frisch gebackene Apfeltarte</i>)
mit Honigglasur und Vanilleeis | 8,80 € |
| ∞ | Lauwarmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern an Blaubeerragout und Mandeleis | 8,80 € |
| ∞ | Gebratene Mohngrießwürfel mit gerührten Himbeeren, Florentinerbruch und Rum- Rosineneis | 8,70 € |
| ∞ | 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
- ☞ Rum- Rosine (1)
- ☞ Bratapfel
- ☞ 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