

# OFFENE SÜSSWEINE

## **2018 Riesling "Rosalack" Auslese**

VDP, edelsüß

Weingut Schloss Johannisberg

Rheingau, Deutschland

0,05l € 11,50

*Ein fruchtbetontes Bouquet von Pfirsich, Ananas, Honigmelone  
und süßen Zitrusfrüchten, mit Anklängen von Akazien-Honig und  
Rosenblüten*

## **Floralis Moscatel Oro**

DOP, edelsüß

Weingut Miguel Torres

Penedès, Spanien

0,05l € 6,00

*Ein verlockendes Bouquet von Rosen und Geranien, dazu fruchtige  
Aromen von Zitrone und Orange, sowie ein Hauch von Pampelmuse*

## DESSERT

### **Mandeln, Aprikose & Karamell**

Lauwarmes Mandelküchlein

mit Aprikosenkompott, Karamellrahmeis und Mandelcreme

€ 12,00

### **Matcha, Joghurt & Kirsche**

Matcha-Panna Cotta

mit Kirschragout, Joghurteis und roten Pfefferbeeren

€ 12,00

### **Crème Brûlée**

Gebrannte Creme von der Tahiti Vanille  
mit Röster und Sorbet von der Zwetschge

€ 12,00

### **Sorbetauswahl aus der Eismanufaktur Fontanella**

Orange-Bergamotte / Himbeer-Hibiskus  
Zitrone / Mango

€ 2,80 je Kugel

## KÄSE

### **Auswahl internationaler Käsesorten aus den Pariser Markthallen,**

mit blauen Trauben, Staudensellerie, Walnüssen,  
Grissini und Feigensenf

kleine Portion € 10

große Portion € 15

Bitte weisen Sie uns auf Allergien oder Unverträglichkeiten hin  
Alle Preise verstehen sich inklusive der aktuell gültigen Mehrwertsteuer.  
Eventuell gegebene Trinkgelder teilen die Servicekräfte mit Ihren Kolleginnen  
und Kollegen aus der Küche und dem Servicebereich