

OFFENE SÜSSWEINE

Goldschatz

Trockenbeerenauslese

Weingut Oliver Zeter

Pfalz, Deutschland

0,05l € 9,00

*Intensivste Noten von Stachelbeeren, Pfirsich, Mirabellen, Aprikosen.
Gepaart mit Anklängen von Vanille, Nougat und Schokolade.*

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*

OFFENE LIKÖRWEINE

2011 Himbeerlikör

Brennerei Wildauer

Zillertal, Österreich

2cl € 6,00

DESSERT

Kaffee, Toffee, Pistazie

Delice von Kaffee und Toffee
mit Salzmandeln, zweierlei Schokolade
und Pistazieneis
€ 12,00

Lebkuchen, Kirsche, Zimt

Crème Brûlée mit Lebkuchengewürz,
Sauerkirschragout, Zimtstreuseln
und Amarena-Rahmeis
€ 12,00

Sorbetauswahl aus der Eismanufaktur Fontanella

Orange-Bergamotte / Himbeer-Hibiskus
Zitrone / Mango
€ 2,80 je Kugel

Affogato

Espresso und Kugel Vanilleeis
€ 6,00

KÄSE

Auswahl von Käsesorten des Maitre Affineur Waltmann

mit blauen Trauben, Staudensellerie, Walnüssen,
Grissini und Feigensenf
kleine Portion € 10,00
große Portion € 15,00

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