

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

Zitrone, Eisenkraut, Melisse

Zitronenmousse auf Eisenkraut-Yuzu Eistee
mit Zitronensorbet und Melisse
€ 13,00

Crème Brûlée

Crème Brûlée mit frischer Vanille,
Himbeersorbet und Beerenragout
€ 13,00

Granny Smith, Joghurt, Blaubeeren

Törtchen von Granny Smith
mit Anis und Baiser, Joghurteis
und Blaubeeren
€ 13,00

Sorbetauswahl aus der Eismanufaktur Fontanella

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

Affogato

Eine Kugel Vanilleeis mit Espresso
€ 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