



DESSERT

Crème Brûlée | 9

Schokoladenbrownie | 9

New York Cheesecake Eis

American Cheesecake | 4,2

KUFFLER verschiedene hausgemachte Tartes | 4,2

nach Tages- und Saisonangebot

Mürbeteig | Crème pâtissier

Schokolade

Mürbeteig | Zartbitterschokolade

Limonentarte

wahlweise mit einer Kugel GELATO BARTU | 2,7

wahlweise mit einer Portion Sahne | 1

Französische Käseauswahl | 15

Weintrauben | Feigensenf

GELATO BARTU

aus der zertifizierten Schwabinger

BIO-EIS Manufaktur

Affogato | 5

Vanilleeis | Espresso

Eiskugel | 2,7

Vanille | Mango Lassi | Salzkaramell |

New York Cheesecake |

Pistazie | Joghurt Natur

Sorbetkugel | 2,7

Himbeer | Erdbeer | Zitrone | Schokolade

Frozen Bloody Mary | 7,5

Tomatensorbet | Vodka

DESSERTWEIN

2016 Braidà "Brachetto d'Acqui" 0,1 l 6

Brachetto DOCG Piemont | Italien

2015 Piani di Tufara 0,1 l 7

Moscato di Trani dolce DOC Apulien | Italien

2015 Schloss Johannisberger Grünlack 0,1 l 10,5

Riesling Spätlese von Metternich Rheingau

Lustau "San Emilio" Pedro Ximénez Sherry 5 cl 9

Taylor's Tawny Port 10 y.o. 5 cl 9

AFTER DINNER WHISKY 4 cl

Slyrs Bayerischer Single Malt 43 vol.% | 10

Slyrs Fifty-One Bayerischer Single Malt 51 vol.% | 13

Slyrs Alpine Herbs Whisky Liqueur 30 vol.% | 8

Suntory Yamazaki 12 y.o. Japanese Single Malt 43 vol.% | 18

Benromach 100 proof 10 y.o. Speyside, Bourbon & Sherry Casks 57 vol.% | 14

Glenfarclas 15 y.o. Highlands, Bourbon & Sherry Casks 46 vol.% | 12

Glenfiddich IPA Speyside, India Pale Ale Cask Finish 43 vol.% | 12

Glenfiddich Distillery Edition 15 y.o. Speyside, non chill-filtered 51 vol.% | 13

Glenmorangie Signet Highlands, Bourbon-, Sherry & New Casks 46 vol.% | 21

The Balvenie PortWood 21y.o. Speyside, Port Cask Finish 40 vol.% | 21

Octomore 07.1 Isle of Islay, 208 ppm Scottish Barley 59.5 vol.% | 20

Mehr Whisk(e)y erwartet Sie in unserer Barkarte!