

Unsere Desserts im Winter

Die kleine Verführung

Eine Nocke Pralineneis^{a,g} mit Baileys,
Krokant^h und Mandel-Hippe

Praline ice-cream with baileys, brittle and almond cookie

3,90

Ofenwarmer Apfelstrudel^{a,c,g}

mit Vanillesoße^{c,g} und Vanilleeis^g

Warm apple strudel with vanilla sauce and ice-cream

8,90

Bourbon Whiskey Crème Brûlée^{c,g}

mit Tonkabohneneis^{c,g} auf Crumble^a

Bourbon whiskey crème brûlée with tonka bean ice-cream & crumble

7,90

Zweierlei vom Käse

mit Feigensenf von Feigen aus dem eigenen Garten
dazu gegrilltes Brioche^{a,c,g} und Birnensorbet^{a,c,g}

Two cheese types with fig mustart

from own figs beside roasted brioche and pear sorbet

12,90

Digestifempfehlung:

„Quittentraum“

Ein Quittenbrand, der mit Quittensaft statt Quellwasser von 80,0 Vol% auf
40,0 Vol% herunter gesetzt wurde. Vollmundig und mild im Geschmack.

4 cl. 4,90

Speiseeis-Spezialitäten

Wir stellen unser gesamtes Speiseeis aus naturreinen Produkten,
nach eigenen Rezepturen sowie den Richtlinien
der Speiseeisverordnung entsprechend, her.
homemade ice cream by own recipe

Milchspeiseeis

milk ice cream

Vanille^g / Schokolade^g

vanilla / chocolate

Quitte^g / Bratapfel^{g,h}

quince / baked apple

Heidelbeere-Joghurt^g

blueberry-yoghurt

Praline^{c,g,h}

praline

Tonkabohne^{c,g}

tonka bean

Fruchteisorten laktosefrei

fruit ice cream lactose free

Apfel / Birne

apple / pear sorbet

Toppings

toppings

Vanillesoße^g

vanilla sauce

Schokoladensoße^g

chocolate sauce

Fruchtsoße

fruitsauce

Unser Eis mit Topping

Krokant^h und Waffel^{a,c,g}

Our ice cream with topping

Eine Kugel / zwei Kugeln

one or two scoops

2,40 / 3,90

Eine Kugel ohne Topping 1,90