



Dessertauswahl

Dreierlei

erfrischende Sorbets im Glas, frische Früchte

€ 8.50

Variation von gebackene Apfelkücherl im Bierteig - Apfelstrudel

Vanilleeis, Sahne

€ 9.50

Mousse von belgischer zarter Halbbitter-Kuvertüre

auf Ananasragout – Himbeerfruchtsoße

€ 11.80

Crème Brulèe – mit Orangenlikör,

Mangosorbet, Hollerbeeren - Mascarponeschaum

€ 10.80

Internationale Käseauswahl

Trauben, Oliven, Aprikosen – Ingwer – Chutney, Feigen - Mandelbrot

€ 12.80

Dessertteller

Crème Brulèe, Haselnußschnitte

Schokoladenmousse, Fruchtsoße

Ananssorbet, Hollerbeerenschaum

€ 13.80

Dessertwein - Empfehlung

2016er Schönburger Eiswein - Schloß Hammerstein, Goldprämierung, WG Albig

0,1 l € 6.80

2017 Moscato Rosa Alto Adige

Franz Haas Montagna - Italia

Würzig, frisch und harmonisch

5 cl, € 8.50

Hausgemachte Kuchen und Torten

aus traditionellen Rezepten hergestellt

Bitte wählen Sie am Büffet aus und bestellen Sie am Tisch!

<i>Apfelkuchen mit Rahmguss</i>	<i>€ 4.00</i>	<i>Aprikosenquarkkuchen</i>	
<i>Marmorkuchen</i>	<i>€ 3.90</i>	<i>mit Streußel</i>	<i>€ 4.00</i>
		<i>Kirschquarkkuchen</i>	
		<i>mit Streußel</i>	<i>€ 4.00</i>
<i>Sachertorte</i>	<i>€ 4.20</i>	<i>Prinzregententorte</i>	<i>€ 4.20</i>
<i>Käsekuchen</i>	<i>€ 4.00</i>	<i>Erdbeerstraciatella</i>	<i>€ 4.20</i>
<i>Himbeerschmand – Torte</i>	<i>€ 4.20</i>	<i>Sahnetorten</i>	<i>€ 4.20</i>

Portion Sahne, € 1.20

