



Dessertauswahl

Dreierlei

erfrischende Sorbets im Glas, frische Früchte

€ 9.00

*Variation von gebackene Apfelkücherl im Bierteig - Apfelstrudel
Vanilleeis, Sahne*

€ 9.50

*Crème Brulèe – mit Orangenlikör
Mangosorbet, Beeren - Mascarponeschaum*

€ 11.50

*Mousse von belgischer zarter Halbbitter-Kuvertüre
auf mariniertem Beerenragout
mit Himbeeren, Heidelbeeren, Erdbeeren*

€ 12.80

Internationale Käseauswahl

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

€ 13.50

Dessertteller

*Crème Brulèe, Panna cotta, Beerenmousse
Schokoladenmousse, Fruchtsoße
Ananssorbet, Beeren - Mascarponeschaum*

€ 14.50

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

