



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, Tiramisu

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!

Apfelkuchen mit Rahmguss

€ 4.00

Marmorkuchen

€ 3.90

Aprikosenquarkkuchen

mit Streußel

€ 4.00

Kirschquarkkuchen

mit Streußel

€ 4.00

Sachertorte

€ 4.20

Käsekuchen

€ 4.00

Prinzregententorte

€ 4.20

Himbeerschmand – Torte

€ 4.20

Erdbeerstraciatella

€ 4.20

Sahnetorten

€ 4.20

Portion Sahne, € 1.20

