

SÜSSE VERSUCHUNGEN...

Zauberlehrling

Wir geben unseren Mitarbeitern, hier die Möglichkeit ein Dessert nach ihrem Gusto zu komponieren. Lassen Sie sich überraschen, den Preis bestimmen Sie selbst! *Auf Ihr Feedback freuen wir uns!*

Amelia Lebold...hat für Sie komponiert

Honigwaben-Hüppe mit Kokosglacè
Erdbeeren und Grantapfel

Himbeertörtli 11.50
mit Biskuit und weisser Schokolade

Mango-Joghurt Panna Cotta 10.50
im Schokoladenring mit Beerenkompott

Gebackene Feige 11.50
mit Zitronencrème und Pistazienglacè

Haselnuss-Crème Brûlée 8.50
mit Früchten

Coupes

kleine
Portion

Coupe Limoncello Zitronen- und Himbeersorbet mit Limoncello und Limettenrahm	8.50	12.50
Eiskaffee "Hans im Glück" Espresso- und Vanilleglacè mit kaltem Kaffee und Rahm	8.50	12.50
Coupe Romanoff mit marinierten Erdbeeren, Vanille- und Erdbeerglacè garniert mit Rahm	8.50	12.50
Bananensplit Vanille- und Schokoladenglacè, Schokoladensauce und Rahm		12.50
Coupe "Nussknacker" Macadamia-, Baumnuss- und Pistazienglacè mit Caramelsauce, caramellisierten Baumnüssen und Rahm	8.50	12.50
Coupe Dänemark Vanilleglacè mit warmer Schokoladensauce und Rahm	8.50	12.50

UNSER GLACÈ

Rahmglacè

Vanille, Erdbeer, Espresso,
Schokolade, Macadamia,
Caramel, Baumnuss und Pistazien

pro Kugel 3.80

Sorbet

Zitrone, Himbeer

pro Kugel 3.80

Sorbet Colonel

Zitronensorbet mit Vodka

12.50

Himbeersorbet

mit Prosecco

12.50

Portion Rahm

1.50