

Desserts



Coupe Danemark	12
Eisbecher mit Vanilleeis Dazu warme Schokoladensauce und Schlagrahm	
Coupe Vigneronne	12
Eisbecher mit Vanilleeis und eingelegten Weinbeeren in Marc	
Café glacé, crème chantilly	11
Mocca-Eis mit Schlagrahm	
Sorbet pruneau à l'eau de vie de pruneaux	12
Zwetschgensorbet mit Zwetschgenwasser und eingelegten Zwetschgen	
Sorbet et glace maison	
.....laisser vous conseiller par le service	5.50
Hausgemachte Sorbet und Glacen.....lassen Sie sich beraten	

Crumble de saison, glace maison	13
Streuselkuchen mit Saisonfrüchten, hausgemachte Glace	
Flan caramel maison et crème chantilly	10
Hausgemachtes Karamelköpfler mit Schlagrahm	
Crème brûlée façon grand-mère	10
Gebrannte Creme nach Grossmutter's Art	
Baies des bois tièdes et sa glace yoghurt aux fruits de la forêt	12.50
Lauwarme Waldbeeren mit Waldfrucht-Joghurtglace	

Fraises

Erdbeeren

Gratin aux fraises et glace vanille	13.50
Gratinierte Erdbeeren mit Vanille Eis	
Dessert en verrine à la crème de séré et burrata, fraises fraîches, accompagné d'une boule de glace vanille et d'un florentin aux amandes	13
Schichtdessert mit Burrata-Quarkcreme und frischen Erdbeeren, dazu eine Kugel Vanilleglace und ein Mandelflorentiner	
Coupe Romanoff	13
Vanille Eisbecher mit Erdbeeren und Schlagrahm	
Fraises chantilly	11
Frische Erdbeeren und Schlagrahm	

*„Alle Speisen dieser Karte werden vor Ort aus frischen Rohprodukten und traditionellen Küchenzutaten gemäß den Standards des Labels ‚Fait Maison‘ hergestellt – ausgenommen jene Bestandteile, die mit einem *Stern markiert sind.“*