



## Weine zu den Desserts

<i>Champagner Billecart Salmon Brut Réserve 0,1l</i>	<i>15,00</i>
<i>Champagner Billecart Salmon Brut rosé 0,1l</i>	<i>17,00</i>
<i>2011 Juffer Sonnenuhr Riesling Spätlese Schloss Lieser 5cl</i>	<i>11,00</i>
<i>2015 Walkenberg Riesling Auslese Goldkapsel Weingut Toni Jost 5cl</i>	<i>12,00</i>
<i>1997 Château Rieussec Sauternes 5cl</i>	<i>18,00</i>
<i>2003 Late Bottled Vintage Taylor's Port 5cl</i>	<i>12,00</i>



## Dessertkarte

<i>Kaffee mit Petit fours</i>	<i>12,00</i>
*	
<i>Helles und dunkles Schokoladenmousse</i>	<i>10,00</i>
*	
<i>Crème brûlée mit Erdbeerragout</i>	<i>12,00</i>
*	
<i>Erdbeerbecher marinierte Erdbeeren, Erdbeersorbet, Vanille- und Schokoladeneis, Crumbles und Vanilleschaum</i>	<i>12,00</i>
*	
<i>Rosa Champagnersüppchen mit Weinbergpfirsich - Sorbet</i>	<i>18,00</i>
*	
<i>Variation vom Keitumer Ziegenkäse auf Kürbis - Feigenconfit</i>	<i>16,00</i>