



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>2008 St. Patrick Beerenauslese Weingut Johner 5cl</i>	<i>15,00</i>
<i>2009 Château Suduiraut Sauternes 5cl</i>	<i>18,00</i>



Dessertkarte

<i>Kaffee mit Petit fours</i>	<i>12,00</i>
*	
<i>Hausgemachtes Eis und Sorbet pro Kugel</i>	<i>4,50</i>
<i>Vanille, Schokolade, Krokant, Zimt</i>	
<i>Himbeer, Erdbeer, Cassis, Zitrone</i>	
<i>Passionsfrucht, Weinbergpfirsich</i>	
*	
<i>Schokoladeneis mit Eierlikör und Kürbiskernöl</i>	<i>12,00</i>
*	
<i>Helles und dunkles Schokoladenmousse</i>	<i>11,00</i>
*	
<i>Crème brûlée mit Rote Grütze</i>	<i>12,00</i>
*	
<i>Geeister Cappuccino im Glas mit Vanilleschaum</i>	<i>12,00</i>
*	
<i>Gebackene Milchreisschnitte mit heißen Kirschen, Schokoladenmousse und Zimtcrumble</i>	<i>13,50</i>