



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>2008 St. Patrick Beerenauslese Weingut Johner 5cl</i>	<i>15,00</i>
<i>2009 Chaume Château Soucherie, Loire 5cl</i>	<i>12,00</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, Banane</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 Rhabarberkompott</i>	<i>12,00</i>	
*		
<i>Geeiste Maibobowle</i>		
<i>mit Waldmeisterschaum</i>		<i>12,00</i>
*		
<i>Rosa Champagner Süppchen mit Weinbergpfirsichsorbet</i>	<i>18,00</i>	
*		
<i>Käse aus Nordfriesland</i>	<i>16,00</i>	