



## Weine zu den Desserts

<i>Champagner Moussé Fils Anecdote Blanc de Blancs Extra – Brut 0,1l</i>	16,00
<i>Champagner Billecart Salmon Brut rosé 0,1l</i>	17,00
<i>2015 Cabernet Sauvignon Rosé Beerenauslese Weingut Frey 5cl</i>	15,00
<i>2011 Bacharacher Hahn Riesling Beerenauslese Weingut Toni Jost 5cl</i>	15,00
<i>2009 Chaume Château Soucherie, Loire 5cl</i>	12,00
<i>2009 Château Suduiraut Sauternes 5cl</i>	18,00



## Dessertkarte

<i>Kaffee mit Petit Fours</i>	12,00
*	
<i>Hausgemachtes Eis und Sorbet pro Kugel</i>	4,50
<i>Vanille, Banane</i>	
<i>Erdbeer, Schokolade, Cassis, Zitrone, Mango Passionsfrucht, Weinbergpfirsich, Orange</i>	
*	
<i>Schokoladensorbet mit Eierlikör und Kürbiskernöl</i>	14,00
*	
<i>Helles und dunkles Schokoladenmousse</i>	11,00
*	
<i>Crème brûlée mit Rhabarberkompott</i>	12,00
*	
<i>Geeister Fruchtbecher mit Kokosschaum</i>	12,00
*	
<i>Beschwipste Erdbeer-Mascarponeschnitte</i>	14,00
*	
<i>Gebackene Erdbeeren auf Rhabarbermousse mit Krokanteis</i>	14,00
*	
<i>Rosa Champagner Süppchen mit Weinbergpfirsichsorbet</i>	18,00
*	
<i>Käse aus Nordfriesland</i>	16,00