



## Weine zu den Desserts

<i>Champagner Moussé Fils Anecdote Blanc de Blancs Extra – Brut 0,1l</i>	<i>16,00</i>
<i>Champagner Billecart Salmon Brut rosé 0,1l</i>	<i>17,00</i>
<i>2015 Cabernet Sauvignon Rosé Beerenauslese Weingut Frey 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, Banane</i>	
<i>Erdbeer, Schokolade, Cassis, Zitrone, Mango Passionsfrucht, Weinbergpfirsich, Orange</i>	
*	
<i>Schokoladensorbet mit Eierlikör und Kürbiskernöl</i>	<i>14,00</i>
*	
<i>Helles und dunkles Schokoladenmousse</i>	<i>11,00</i>
*	
<i>Crème brûlée mit Rhabarberkompott</i>	<i>12,00</i>
*	
<i>Geeister Fruchtbecher mit Kokoschaum</i>	<i>12,00</i>
*	
<i>Beschwipste Erdbeer-Mascarponeschnitte</i>	<i>14,00</i>
*	
<i>Rosa Champagner Süppchen mit Weinbergpfirsichsorbet</i>	<i>18,00</i>
*	
<i>Käse aus Nordfriesland</i>	<i>16,00</i>