



Weine zu den Desserts

<i>Glas Champagne Billecart – Salmon Brut Réserve</i>	<i>16,00</i>
<i>Glas Champagne Billecart – Salmon Rosé</i>	<i>17,00</i>
<i>2015 Hahn Riesling Beerenauslese Weingut Toni Jost 5cl</i>	<i>16,00</i>
<i>2013 Ornus dell`Ornellaia</i>	<i>17,00</i>
<i>2003 Hölle Riesling Auslese Goldkapsel Weingut Künstler, Rheingau</i>	<i>18,00</i>
<i>2015 Espírito de Baga Filipa Pato, Portugal 5cl</i>	<i>18,00</i>



Dessertkarte

<i>Kaffee mit Petits Fours</i>	<i>12,00</i>
*	
<i>Hausgemachtes Eis und Sorbet pro Kugel</i>	<i>4,50</i>
<i>Vanille, Joghurt</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 Sylter Rote Grütze</i>	<i>12,00</i>
*	
<i>Geeister Cappuccino im Glas</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>