

Süße Versuchungen

Erdbeerbecher mit Grand-Marnier-Sauce

Vanille-Eiscreme & Erdbeer-Sorbet mit Erdbeeren und Schlagsahne € 9,8

Mousse au chocolat

aus Zartbitter-Schokolade mit marinierten Erdbeeren € 8,4 *Gluten-Frei*

Crème Brûlée mit braunem Zucker karamellisiert
und Alb-Karamell-Eiscreme € 9,9

Panna Cotta von der Mandelmilch *Laktosefrei & Glutenfrei*

mit Blutorangensorbet und Ananas € 9,9

Apfelküchle in Zimt und Zucker gewendet

mit Vanille-Eiscreme und Vanillesauce € 12,9



unser Tipp Süße – Kachel für den Tisch

Apfelküchle in Zimt & Zucker gewendet mit Vanille-Eiscreme
6 Stück in der 2er Kachel € 23 / 12 Stück in der 4er Kachel € 42



Süße Kleinigkeiten

Das beliebte *Eis* aus dem schönen *Lautertal*.
Hergestellt aus regionalen Zutaten mit Lautertaler Milch,
naturbelassen und so verführerisch im Geschmack!



Eiscreme-Sorten: Bourbon-Vanille, Weiße Schokolade mit TonkaBohne
Alb-Karamell, Joghurt-Kirsch

Sorbet: Erdbeere – Blutorange – Sorbet ist Glutenfrei & Laktosefrei & Vegan
1 Kugel € 3,4 / jede weitere Kugel € 2,4



„Süß & Munter“

Espresso – Vanille-Eiscreme – Sahnehaube € 6,-

„Kleine Schlemmerei“

Eiscreme Weiße Schokolade mit TonkaBohne dazu Rhabarberkompott € 6,5

„Eiskaffee“

mit 2 Kugeln Vanille-Eiscreme & Schlagsahne € 7,8

Lecker - süße Dessertgetränke

„Kreuz-Latte Macchiato“ Latte Macchiato - Likör43 € 4,90

„Italienische-Schoki“

Heiße Schokolade - Mandelsirup – Milchschaum € 4,9



„After Eight Schokolade“ ON THE ROCKS

Kalte Schokolade – Milchschaum – Pfefferminz-Sirup € 4,9