

DESSERTS

PÂTISSERIE	5.50	PÂTISSERIE	
SCHOKOLADEN <small>ODER</small> ZITRONENCREME	6.00	CREME AU CHOCOLAT <small>OU</small> AU CITRON	
HAUSGEMACHTER SCHOKOLADEN - ODER FRÜCHETKUCHEN	5.90	GATEAU AU CHOCOLAT OU AUX FRUITS MAISON	
KARAMELKÖPFLI MIT RAHM	5.80	FLAN CAMEL CHANTILLY	
JOGHURTCREME MIT WALDBEEREN	6.50	CREME JOGHOURT AUS BAIES	
DREIERLEI GEEISTE MOUSSE « WEISS, ROT, SCHWARZ » (HALBGEFROREN)	9.50	TROIS MOUSSE GLACEE « BLANC, ROUGE, NOIR » (SEMIFREDDO)	
ZIMTPARFAIT MIT ZWETSCHGEN	8.50	PARFAIT AU CANNELLE AVEC DES PRUNES	
PANNA COTTA MIT SAISONFRUCHT	7.00	PANNA COTTA, GARNITURE AUX FRUITS DE SAISON	
SCHOKOLADENMOUSSE	7.00	MOUSSE AU CHOCOLAT	
GEBRANNTRE CREME MIT RAHM	6.50	CREME BRULEE CHANTILLY	
HAUSGEMACHTE BISKUITROLLE MIT ERDBEER- ODER WALDBEERCREEMEFÜLLUNG	8.00	BISCUIT ROULEAU MAISON AVEC AVEC UNE CREME DE FRAISES OU DES BAIES	
FRISCHER FRUCHTSALAT - MIT RAHM	7.00	MACÉDINE DE FRUITS FRAIS - CHANTILLY	
- MIT KIRSCH ODER WILLIAMS	8.00	- AVEC KIRSCH OU WILLIAMINE	
- MIT MARASCHINO	8.00	- AVEC MARASCHINO	
ORANGENSALAT MIT GRAND MARNIER	8.80	SALADE D'ORANGE AU GRAND MARNIER	
RHABARBER/ERDBEERKOMPOTT MIT VANILLEEIS UND SCHLAGRAHM	7.50	COMPOT DE RHUBARBE/FRAISE AVEC DE LA GLACE VANILLE ET DE LA CREME	
KIRSCH- ODER SCHWARZWÄLDERTORTE	8.50	TOURTE AU KIRSCH- OU FORET NOÏR	
APFELKÜCHLEIN MIT VANILLESAUCE	9.00	BEIGNETS DE POMMES AVEC SAUCE VANILLE	
VACHERIN GLACÉ TORTE	9.50	TOURTE VACHERIN GLACÉ	
TIRAMI SU MAISON	8.00	TIRAMI SU MAISON	
KÄSEPLATTE	AUF ANFRAGE	PLAT DE FROMAGE	
MINI-MAGNUM ZUM CAFÉ	1.50	MINI-MAGNUM AVEC LA CAFÉ	

**WICHTIG: DIE AUFGEFÜHRTEN DESSERTS WERDEN NICHT À LA CARTE SERVIERT!
DIE PREISE VERSTEHEN SICH ZUSÄTZLICH ZU DEN MENUPREISEN!**