

# Dessertkarte:

## Nachtischvariationen

### Herbst-Parfait

Art. 52  
Hausgemachtes  
Bratapfelparfait mit  
Nüssen  
Karamellsauce  
Sahne<sup>1,3</sup>  
6,90

### Schokoladensoufflé

Art. 53  
Warmes  
Schokoladenküchlein<sup>2</sup>  
mit Vanilleeiskugel  
Sahne<sup>1</sup>  
Karamellsauce  
8,20

### Winter-Parfait

Art. 75  
Hausgemachtes  
Zimtparfait  
an warmen  
Rotweinpflaumen<sup>1,3</sup>  
Sahne  
7,90

### Apfelcrumble

Art. 55  
Gebackenes  
Streuselapfelkompott<sup>2</sup>  
mit einer Kugel Vanilleeis.  
Warm serviert  
Direkt aus dem Ofen  
7,50

### Weißer Dame

Art. 54  
Vanilleeiskugel in der Cappuccino Tasse  
mit brühfrischem Espresso übergossen  
5,90

### Was ist ein Parfait?

Parfait heißt übersetzt „Halbgefrorenes“ Diese Eismasse wird von Hand aufgeschlagen und dann stockend gefroren. Im Gegensatz dazu wird Speiseeis unter Bewegung gefroren.