

Dessertkarte:

Pana Cotta

Art. 56

Sahnedessert

Hausgemachter Erdbeersauce^{1,3}
Schokoladenraspeln von weißer Schokolade

6,50

Mango-Parfait

Art. 75

Hausgemachtes
Mango-Parfait
an Pfirsichspalten^{1,3}
Erdbeersauce, Sahne

7,50

Schokoladensoufflé

Art. 53

Warmes
Schokoladenküchlein²
mit Vanilleeiskugel
Sahne¹, Karamellsauce

7,90

Himbeer-Parfait

Art. 51

Hausgemachtes
Himbeer-Parfait mit
Himbeerkompott
Sahne^{1,3}

7,20

Schottische Creme

Art. 59

Himbeer-Pfirsich-Grütze¹
mit Joghurtsahne¹ und
braunem Zucker

6,20

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.