

Dessertkarte:

Pana Cotta

Art. 56

Sahnedessert

Hausgemachter Erdbeersauce^{1,3}

Schokoladenraspeln von weißer Schokolade

6,50

Herbst-Parfait

Art. 52

Hausgemachtes Bratapfel

Parfait mit Nüssen

Karamellsauce

Sahne^{1,3}

6,90

Schokoladensoufflé

Art. 53

Warmes

Schokoladenküchlein²

mit Vanilleeiskugel

Sahne¹

Karamellsauce

8,20

Winter-Parfait

Art. 75

Hausgemachtes Zimt³

Parfait

an warmen

Rotweinpflaumen^{1,3}

Sahne

7,90

Apfelcrumble

Art. 55

Gebackenes

Streuselapfelkompott²

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.