

# Desserts



## Unsere Wein-Empfehlung

**Riesling**  
vom grauen Tonschiefer  
Spätlese, feinherb  
Weingut Römerhof, Riol/Mosel

0,2l 7,70 €  
0,75l Flasche 27,50 €

**Direkt vom Winzer**



## Eis-Toppings (jeweils +0,50 €)

- Schlagsahne g)
- Schokoladensoße<sup>5</sup> e) g)
- Salt-Karamell-Soße<sup>5</sup>

## Italienisches Eis

**Aktuelle Sorten:** Vanille<sup>1</sup> g), Erdbeer\*, Schokolade g)  
Joghurt-Orange, Stracciatella g), Mango\* \* = vegan

**Gemischtes Eis** 3,20 €  
2 Kugeln

**Gemischtes Eis** 4,50 €  
3 Kugeln

**Gemischtes Eis** 7,00 €  
5 Kugeln

**SchokoBecher** 6,90 €  
Schokoladen- und Stracciatella-Eis,  
Schlagsahne und Schokosoße g)

**EierlikörBecher** 7,30 €  
Vanille-<sup>1</sup> und Schokoladeneis,  
Eierlikör, Schlagsahne c) g)

**SchwedenBecher** 7,90 €  
Vanille-Eis, Apfelmus, Eierlikör  
Schlagsahne, Schokostreusel c) g)

**Zimteis** 6,90 €  
an marinierten Pflaumen



## süß & verführerisch

### Zweierlei Mousse au Chocolat

an marinierten Früchten c) e) g) 8,20 €

### Creme Brulée mit Crumble

von weißer Schokolade und ital. Mangoeis c) g) 6,90 €



## aufregend heiß

**Café Crème<sup>2</sup>** Tasse 2,80 €

**Espresso<sup>2</sup>** Tasse 2,50 €

**Doppelter Espresso<sup>2</sup>** Tasse 3,80 €

**Cappuccino<sup>2</sup>** Tasse 3,40 €

**Latte Macchiato<sup>2</sup>** Glas 4,00 €

Zusatzstoffe: 1 = mit Farbstoff / 2 = mit Koffein  
5 = mit Stabilisatoren

**Allergene:** a = Glutenhaltiges Getreide, b = Krebstiere, c = Eier, d = Fisch, e = Erdnüsse, f = Sojabohnen,  
g = Milch, h = Schalenfrüchte, i = Sellerie, j = Senf, k = Sesamsamen, l = Schwefeldioxid/Sulfite, m = Lupinen, n = Weichtiere