

DESSERTS

Gemischtes Eis
Glaces panachées

3,50

Gemischtes Eis mit Sahne
(3 Kugeln Eis nach Wahl mit Sahne; 3 boule à choix avec chantilly)
Eis-Aromen: Vanille, Erdbeer, Zitrone, Schokolade

4,00

Eismeringe (Vanilleeis und Erdbeereis, Eismeringe und Sahne)
Meringue glacée (vanille, frais, meringue, chantilly)

4,50

Ananas mit Kirschwasser
(Ananas mit Kirschen garniert und Kirschwasser)

4,50

"Schwarzwaldbecher" *
(Schattenmorellen mit Vanilleeis, Kirschwasser und Sahne)
(Giottes et glace vanille, l'au d'cerise et chantilly)

5,00

Früchtebecher *
(Früchtecocktail mit Vanilleeis und Erdbeereis, Sahne)
(Giottes et glace vanille, l'au d'cerise et chantilly)

5,00

Coupe "Dänemark" *
(Vanilleeis mit Sahne und heißer Schokoladenseife)
(Glace vanille et sauce au chocolat chaude, chantilly)

4,80

"Sanfter Engel"
(Vanilleeis mit Sahne und Eierlikör) *
(Glace vanille avec chantilly et liqueur aux œufs)

4,80

„Eiskaffee“
(Vanilleeis mit Sahne und warmem Kaffee) *
(Glace vanille avec chantilly et café chaude)

5,00

Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne
(Glace vanille avec framboise chaude et chantilly)

6,00

Zitronensorbet mit Gewürztraminer
(Sorbet citron avec Marc de Gewürz)

6,00

Hausgemachtes Sorbet mit Sekt aufgegossen
(Sorbet maison arosé au cremant)

5,00

Die mit einem * gekennzeichneten Eisbecher werden auch als Mini-Eisbecher serviert.
*(*Mini-Coupe glacée)* **HAUSGEMACHTE DESSERTS** je 1 Kugel hausgemachtes Sorbet
(Sorbet maison par boule)

1,80

Hausgemachtes Sorbet mit Gewürztraminer
Sorbet maison avec Marc de Gewürz

Hausgemachte Eistorte	5,90
<i>Vacherin glacé</i>	
Crème Brûlée mit Vanilleeis	6,20
Hausgemachtes Nougattparfait mit heißen Sauerkirschen	5,90
Dessertvariation	6,50
Fragen Sie nach unseren hausgemachten Kuchen und Torten.	7,50