

Aus unserer süßen Ecke

Saisonales

Kleine Rössle Dessertvariation 9 €

Crème Brûlée / Erdbeersorbet / Schwarzwälder Tiramisu

Crème Brûlée mit Tonkabohne aromatisiert 8 €

Feine Crème Brûlée mit Tonkabohne / Heidelbeerkompott / Karamelleiskrem

Variation von der belgischen Schokolade - 9 €

Schokoladenmousse / Schokoeis / Schgkopraline / Weißweibirnen

Im Weckglas

Weckglas „Schwarzwald“ 5 €

Schokoeis / Vanilleeis / Sauerkirschkompott / Kirschwasser / Schlagsahne

Weckglas „Eierlikör“ 5 €

Vanilleeis / Schokoeis / Eierlikör / Schlagsahne

Käse schließt den Magen

Kleine aber feine Käseauswahl 10 €

5 Käsesorten / Feigensenf / Nüsse / Steinofenbaguette

Kennen Sie unseren Café Gourmand?

Ein Café, Espresso oder Cappuccino zur Wahl mit 3 kleinen aber feinen süßen Köstlichkeiten 6 €

Hausgemachtes Eis und Sorbet aus besten Zutaten

1 Kugel Eis / Sorbet – 1.50 €

Sorbet: Aprikose / Erdbeere / Pfirsich / Sauerkirsch / Himbeer

Eiscreme: Vanille / Schoko / Kokos / Karamell

Flüssiges Obst

Florian Faude, Bötzingen

Sizilianische Blutorange 2 cl 4,90

Williams Christ 2 cl 4,90

Tresterbrand 2 cl 4,90

Quitte 2 cl 4,90

Mandarine 2 cl 4,90

Sauerkirsche 2 cl 4,90

Apfel 2 cl 4,90

Mirabelle 2 cl 5,90

Zibärtele 2 cl 5,90

Edelbrennerei Ziegler, Freudenberg

Wildkirscher 2 cl 8,50

Alte Zwetschge 2 cl 7,50

Williams 2 cl 6,50

Riesling-Trester 2 cl 6,50

Mirabelle 2 cl 7,50

Feinste schottische Single Malt Whiskys

Highland Park 12 Jahre 2 cl 5,50

Glenmorangie 12 Jahre 2 cl 5,50

Lagavulin 16 Jahre 2 cl 6,50

Auchentoshan 18 Jahre 2 cl 7,50

Grappa

Grappa di Poli Morbida 2 cl 4,90

Grappa BOCCHINO Gran Moscato – Barrique gereift - 2 cl 5,50

Liköre

Weinbergpfirisch 2 cl 4,00

Erdbeere 2 cl 4,00

Himbeere 2 cl 4,00

Winterlikör 2 cl 4,00