

Dessertkarte

Hausgemachte Desserts



Crème Brûlée

Zarte, samtige Creme mit einer knusprig karamellisierten Zuckerkruste. Unser Klassiker, perfekt für den süßen Abschluss. 9,50

Empfehlung: Passt hervorragend zu einem Glas grappa di Moscato.



Tiramisu

Zarter Löffelbiskuit, in aromatischem Espresso getränkt, verfeinert mit cremiger Mascarpone und bestäubt mit edlem Kakaopulver. Ein Hauch Italien auf Ihrem Teller. 9,50

Empfehlung: Genießen Sie dazu einen kräftigen Espresso.



Schokoladensoufflé mit Vanilleeis

Warmer Schokoladentraum mit flüssigem Kern, serviert mit einer Kugel hausgemachtem Vanilleeis. Für alle, die nie genug Schokolade haben können 14,50

Empfehlung: Besonders gut in Kombination mit einem Glas Portwein.



Panna Cotta

Seidig-glatte, hausgemachte Panna Cotta, mit einem Hauch Vanille und verfeinert mit frischer Waldbeeren-sauce. 10,50

Empfehlung: Ein leichter Weißwein macht dieses Dessert perfekt.

Dessertplatte für Zwei

Nicht sicher, welches Dessert? Probieren Sie eine Auswahl unserer hausgemachten Leckereien - perfekt zum Teilen! 19,50

Coups



Coupe Banana Split

Eine klassische Kombination aus Banane, Vanilleeis und Schokoladensauce, getoppt mit Sahne. 13,50

Coupe Dänemark

Vanilleeis mit reichhaltiger heißer Schokoladensauce und Sahne. 13,50

Coupe Hot Berry

Warme Beeren, kombiniert mit cremigem Vanilleeis und Sahne - ein fruchtig-süßer Genuss. 14,50

Eiskaffee

Cremiges Vanilleeis, abgerundet mit einem Schuss Kaffee, Sahne und Schokoladensauce. 12,50

Sorbet Limoncello

Erfrischendes Zitronensorbet, verfeinert mit einem Schuss Limoncello. 14,50

Sorbet Le Colonel

Zitronensorbet mit einem Hauch von Wodka - für diejenigen, die es etwas intensiver mögen. 14,50



Sorbet Pruneau

Zwetschgensorbet, verfeinert mit Vieille Prune. 14,50

Glacekugel

Einzelwählbare Eissorten: Vanille, Kaffee, Schokolade, Pistazie, Zwetschge, Zitrone. 4,00 € pro Kugel
Sahnezuschlag: 2,50
Als Mini-Coupe: -2,00



Für unsere kleinen Gäste Kinder-Dessert

Eine Kugel Eis nach Wahl, dekoriert mit bunten Smarties und Sahne.
Aromen zur Wahl: Vanille, Schokolade, Zitrone, Zwetschge. 7,50



Cocktails

Old Fashionedn	16.00
Bourben, Zuckersirp, Ornagensaft	
Mai Tai	16.00
Dunkler Ruhm, Limettensaft, Triple Sec, Zuckersirup, Mandelsirup	
Blood of Enemy's	17.00
Diplomatiko Rum, Vermuth, Averna	
Cosmopolitan	16.00
Vodka, Cointreau, Cranberrysaft,	
Frozen Strabeery Margarita	16.00
Tequila, Erbeerpürrre, Limettensaft Tripl Sec,	
Blueberry Coconut Margarita	17.00
Tequilla, Mezcal, Coconut Milch, Limettensaft, Blaubeerensirup	
Frozen Mango Margarita	16.00
Tequila, Triplesec, Mangopuree, Limmetensaft Limettensaft	
Tropical Margarita	16.00
Tequila, Annanassaft, Blue Curacau, Limettensaft,	
Lime Margarita	
Cointreu, Tequila, Limettensaft, Salz	
Pina Colada	16.00
Weisser Rum, Ananassaft, Kokosmilch	
Mojito Classic	14.00
Rum, Rohrzucker, Limejuce Pfefferminze, Soda	
Caiperenia	14.00
Cachaca, Rohrzucker, Limejuce, Soda	
Blue Skay Coconut Mojito	16.00
Lime, kokosnusscreme, Blue Curacao, Rum, Minze	
Timberland Cooler	16.00
Aperol, Gine, Lime Juce	
Brooklyn	18.00
Whisky, Marachino, Orang Juce, Orange bitter	

Spritziges mit Alkohol

Aperol Spritz	13.50
Aperol, Prosecco, Soda	
Hugo	13.50
Holunderblütensirup, Prosecco, Soda Limette, Minze	
Prosecco	9.50
Gespritzter Weißwein Süß / Sauer	10.50
Campari Orange	13.50
Cynar Orange	13.50
<u>Aperitifs</u>	
Martini Bianco	9.50
Campari	9.50
Cynar	9.50

Spritziges Ohne Alkohol

Aperol Spritz Vergin	12.50
Prosecco ohne Alkohol, Sunbitter, Soda	
Hugo Vergin	12.50
Holunderblütensirup, Prosecco no Alkohol, soda, Minze, Limette	
Noperina	13.50
Rohrzucker, Limetten, Gingerale	
Mojito Vergin	13.50
Rohrzucker, Limetten, Minze, Gingerale	
No Gin Tonic	12.50
Tanqueray Gin ohne Alkohol, Tonic, Zitrone	
No Procecco	8.50
Preosecco ohne Alkohol	
Sunbitter	7.00
Grodino	7.00
Chinotto	7.00
Orangensaft, Anannassaft, Tomatensaft.	6.00