



Apfelcrumble mit Vanillesauce Apple Crumble with vanilla sauce	€ 6,80
Vanilleeis mit heißen Kirschen und Sahne oder mit Schokosauce und Sahne Vanilla ice cream with warm cherries or chocolate sauce and cream	€ 7,50 € 7,50
Mandel-Amaretto-Crème Brûlée mit Toffeeeis Almond-Amaretto-Creme brulee with toffee ice cream	€ 7,80
Spekulatius Parfait mit Rumtopf-Pflaumen Speculat parfait with rum pot prunes	€ 8,50
Lebkuchen-Mandarinen-Tiramisú serviert im Glas Gingerbread mandarin Tiramisú served in a glass	€ 8,80
„Süßer Rostbraten“ Brownie mit Apfelstroh Karamellsauce und Mohnschupfnudeln Brownie with apple straw sweet potato noodles and caramel sauce	€ 9,50
Nougatmousse auf Gewürz-Orangen-Carpaccio nougat mousse on orange carpaccio	€ 9,80



Gansloser, die Edlen von der Schwäbischen Alb

Cox Orange Apfelbrand in der Nase reifer Apfel und Apfelkerne, auch angenehme frische grüne Zitrusnoten, im Mund sortentypisch Apfel	2cl	4,70 €
Waldhimbeerbrand Entdecken Sie reife Waldhimbeertöne, daneben auch Zitrus und Minze. Den Gaumen betört sortentypische Waldhimbeere mit angenehmen grünen Nuancen, geschmeidig und warm im Alkohol	2cl	6,20 €
Williams-Christ-Birnenbrand appetitanregende grüne Noten, wuchtig, mittelschwerer Körper am Gaumen weich, reife-saftige Frucht mit fruchtigen Bitternoten	2cl	6,50 €
Alter Bergkirschbrand im Geruch reife Kirsche, verhaltene Steinnote, schwungvoller Typ mit Tiefgang am Gaumen süße Kirsche, etwas Weißdorn	2cl	6,80 €
Mandarinengeist frische, lebhaft Frucht nach Mandarinen, Mandarinenschalen und einem Hauch von Vanille, alkoholsüß und imponierend zeigen sich Mandarinen- und Zitronennoten im Mund	2cl	7,60 €
Wilde Marillen Brand Einnehmend im Aroma zeigen sich überraschend neben Marillen auch ein Hauch Kakaobutter und Vanille in der Nase. Der volle, runde Körper gibt feinste gelbe Frucht von explodierender Süße preis.	2cl	9,80 €

Süsse Desserts



*und
Gansloser, die Edlen
von der Alb*