



Vanilleeis 2,3
 mit heißen Kirschen und Sahne c,g 7,50 €
 Vanilla ice cream with hot cherries and cream
 oder
 mit Schokoladensauce und Sahne c,g 7,50 €
 or
 chocolate sauce and cream

Crème-Brûlée 1,c,g, 7,80 €
 mit Erdbeersorbet
 Crème brûlée with strawberry- sorbet

Duett von Mangomousse und Brombeerparfait c,g 8,50 €
 variation from mango mousse and blackberry parfait

Weißes Schokoladenmousse 8,80 €
 an Beerenarrangement c,g
 white chocolate mousse with berries

Unsere Dessert enthalten meist Alkohol zum Aromatisieren

c = Eier
 g = Milch



Gansloser, die Edlen von der Schwäbischen Alb

Cox Orange Apfelbrand 2cl 4,70 €
 in der Nase reifer Apfel und Apfelkerne, auch angenehme frische grüne
 Zitrusnoten, im Mund sortentypisch Apfel

Waldhimbeerbrand 2cl 6,20 €
 Entdecken Sie reife Waldhimbeertöne, daneben auch Zitrus und Minze.
 Den Gaumen betört sortentypische Waldhimbeere mit angenehmen grünen
 Nuancen, geschmeidig und warm im Alkohol

Williams-Christ-Birnenbrand 2cl 6,50 €
 appetitanregende grüne Noten, wuchtig, mittelschwerer Körper
 am Gaumen weich, reife-saftige Frucht mit fruchtigen Bitternoten

Alter Bergkirschbrand 2cl 6,80 €
 im Geruch reife Kirsche, verhaltene Steinnote, schwungvoller Typ mit Tiefgang
 am Gaumen süße Kirsche, etwas Weißdorn

Mandarinengeist 2cl 7,60 €
 frische, lebhaft frucht nach Mandarinen,
 Mandarinschalen und einem Hauch von Vanille, alkoholsüß und
 imponierend zeigen sich Mandarinen- und Zitronennoten im Mund

Haselnussgeist 2cl 7,60 €
 neben dem dominanten Haselnussaroma auch Kaffee, Mocca und Kakao
 halbtrocken, charakteristisches Mundgefühl
 nach Haselnüssen und Schokolade

Wilde Marillen Brand 2cl 9,80 €
 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.