



Walnusseis
mit heißen Kirschen und Sahne ^{c,g,2}
oder Schokosauce
walnut ice cream | hot cherries or chocolate sauce | cream 8,30

Crème-Brûlée ^{c,g,1}
mit Orangensorbet
crème brûlée | orange sorbet 9,40

Nougatparfait
mit Orangen-Pflaumen-Grütze ^{a,c,g,h}
nougat parfait | orange plum groats 9,80

Espresso Affogato
Kugel Vanilleeis mit Espresso ^{g,11}
vanilla ice cream | espresso 5,40

Apfelküchle mit Vanillesauce
Rahmeis ^{a,c,g}
apple fritters | vanilla sauce | ice cream 10,80

Unsere Desserts enthalten meist Alkohol zum Aromatisieren

c = Eier 11 = koffein n = Schwefeldioxid und Sulfid
g = Milch e = Erdnuss h = Schalenfrucht, Nüsse

1 = Konservierungsstoff 2 = mit Farbstoff a = glutenhaltiges Getreide



Alte Zeit-DESTILLATION ÜBER FEUER

Diese Holz-Feuer-Brände sind ursprünglich und einzigartig;
Charakterbrände die mehr Frucht, mehr Brennzeit und mehr Reifezeit bedürfen

56%iger Acher-Kirsch 2cl 8,60
in der Nase kräftige Kirsch-Dominanz; süße Kirsche mit Nuancen von Vanille, Zimt und Nelken, leichter Schleier von Marzipan und Schokolade;
im Abgang überraschend mild

Zibärtele Brand 44%vol. 2cl 7,80
leichter Duft nach Pflaume begleitet von Aromen von Pfefferminz und Zitronenmelisse; Marzipannote und Kräuteraromen; am Schluss frischer Pflaumengeschmack

Apricot-Brandy 35%vol. 2cl 6,80
dominierende frische Aprikose mit Mandelhauch; breites moussiges Fruchtroma;
samtig weicher Fruchtnachhall

Wildhimbeerbrand 41%vol. 2cl 9,20
Für eine Flasche benötigt man mind.7 kg der kleinen, aromatischen
Waldhimbeeren aus den Karpaten, parfumartiger Duft der Wildfrüchte
geben eine gewaltige Aromafülle nach Himbeere mit Hauch von Vanille und Pfirsich

Brände und Geiste über Gold destilliert

Altes Pflümle 43%vol. 2cl 4,80
Duft nach Pflaumenmus und Brandy-Nuancen; zarte Süße weißer Schokolade und leichter Orangenote; gehaltvoll pflaumig

Williams 40%vol. 2cl 5,20
ausgeprägte Note der Williams Birne; zuerst Schalengeschmack und dann Fruchtfleisch; Im Abgang dezente Note von rotem Pfeffer

Marille 40%vol. 2cl 5,50
Geruch nach reifen Marillen und Nuancen von Honig und Holunderblüten; süßlich leicht herber Fruchtkörper; mild, weicher und langer, fruchtiger (Aprikosenabgang)

Moor-Birne 40%vol. 2cl 6,50
kraftvoll birnig; würzige Frucht mit torfig-rauchigem Charakter; leichte Holz & Raucharomen treffen auf süße Williams-Birne im Abgang

EDLES FASS 350
8-12 monatige Reifung im 350l Eichen- oder Akazienholzfass ergibt eine einzigartige Aromatik mit dezenter Holznote und bernsteinfarbiger Leuchtkraft

Haselnussgeist 40% vol. 2cl 6,20
ausgeprägte Röstnoten nach dunkler Schokolade und Vanille mit leichter Fassnote

The ORIGINAL – pure pleasure 43%vol.
Dieser elegante Premium Gin ist in einem Cherry-Brandy Eichenfass gereift, was ihm sein einmaliges Bukett und sein roséfarbenes Aussehen verleiht. Harmonisch klingen Wacholder, holzige Noten und Kirschen mit einem zarten Brandy-Akzent zu einem außergewöhnlichen Konzert der Aromen zusammen

4 cl 7,80



Desserts



und

