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

Crème-Brûlée c,g,1 — 9,40
mit Erdbeersorbet
crème brûlée | strawberry sorbet

Frische Erdbeeren — 9,80
mit Vanilleeis und Sahne g
strawberries | vanilla ice cream

Espresso Affogato
Kugel Vanilleeis mit Espresso g,11 — 5,40
vanilla ice cream | espresso

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

Unsere Desserts enthalten meist Alkohol zum Aromatisieren

c = Eier 11 = coffein 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

Zibärtle 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 Fruchtaroma; 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