

SÜSSE VERFÜHRUNGEN aus unserer Pâtisserie

ESPRESSO-DELICE

Vanilleeis, Bénédictine-Liqueur D.O.M. und Espresso €6.50
Vanilla ice-cream with Bénédictine-liqueur D.O.M. and hot Espresso

Nougatcrème mit gebackenem Vanilleeis im Katafiteig €8
cream of nougat with baked vanilla ice cream

„Charlotte Royal“ von der Erdbeere €7
"Charlotte Royal" of strawberry

Karamellierte Schmand-Tarte mit Himbeeren und Tonkabohneneis €8
caramelized sour cream cake with raspberries and tonka bean ice

DREIERLEI SORBETS – in der Hippenblüte

Fresh Coconut, Himbeere, Mango €8
Coconut, raspberry and mango

SORBET - Degustationsportion . . . das süße Minischmankerl . . . €5

Apfelküchlein mit Vanilleeis, Vanillesauce €6.50
Applecake with vanilla ice-cream, vanilla sauce

Rote Beerengrütze mit Vanilleeis und Vanillesauce €6
Red Berry Grits, vanilla ice-cream and vanilla sauce

Dunkles Valrhona Schokoladenmousse mit Früchten, Fruchtsaucen €6.50
Valrhona Chocolate mousse with fruits and fruit sauces

von **Maître fromager affineur** „Monsieur Lefevbre €12
Degustations-Portion € 9

Selection of cheese of Maître fromager affineur „Monsieur Lefevbre
Degustation-serving

Tête – De – Moine - Herkunft Bern

Milch: Kuhmilch, kräftiges erdiges Aroma

Mimolette (A.O.C.) - Herkunft Flandres

Milch: Kuhmilch, pikantes Aroma, je nach Reifung

Pont l-Eveque (A.O.C.) - Herkunft Normandie

Milch: Kuhmilch, würzig mit kräftigem Nachgeschmack

Sainte Maure - Herkunft Touraine

Milch: Ziegenkäse, kräftiges nußartiges Aroma

Käse mit weißer Naturrinde die mit Holzkohlenasche überstäubt ist.

Livarot- Herkunft Normandie- Milch: Kuhmilch, Weichkäse, rotschmierig

Zur Bewahrung der zylindrischen Form mit Streifen aus Riedgrashalmen umwickelt

Munster (A.O.C.) - Herkunft Alsace -Milch: Kuhmilch (Vosgiennes)

während der Reifung wird der Käse mit Branntwein eingerieben,

dadurch entwickelt die Rinde (gelborange – rostbraun)- ihre satte Farbe

Parmigiano – Reggiano (D.O.C.) Herkunft: Modena, Parma

Milch: Kuhmilch, traditionelle Hartkäsesorte