

## Saisonale Desserts

Diese Desserts servieren wir Ihnen  
jeweils von:  
11:30 Uhr bis 14:00 Uhr  
und von  
18:00 Uhr bis 22:30 Uhr

### Frühlings-Trio

Erdbeer-Tiramisu, saftige  
Schokoladentarte und  
eine Kugel Sauerrahmglace 15.50

### Holunderblüten-Joghurtmousse

mit Rhabarber-Kompott  
und Mandelkrokant 14.00

### Zitronen-Crema Catalana

mit marinierten Erdbeeren 14.50

### Ananas-Carpaccio

mit Kokosnuss-Espuma 13.50  
(ohne Laktose)

## Glacés und Sorbets

Hochklassige Qualität nach alter Tradition  
aus den besten Naturprodukten hergestellt.  
Frei von künstlichen Aromen und  
Konservierungsstoffen.

GLACÉ: Bourbon-Vanille  
Valrhona-Schokolade  
Café  
Sauerrahm  
Haselnuss

SORBET: Zitrone  
Erdbeere  
Passionsfrucht

pro Kugel 4.30  
mit Rahm + 1.20

## Klassiker

### Coupe Dänemark

Vanilleglacé mit warmer  
Schokoladensauce und Rahm 13.50

### Caramelköpfl

mit Rahm 7.50

### Wiener Eiskaffee

gerührt Moccaglacé  
mit Mocca-Liqueur und Rahm 13.50

### Sorbet Colonel

Zwei Kugeln Zitronensorbet  
mit Wodka 14.50

### Kaffee „Hertenstein“

Die Krönung nach dem Essen!  
Kaffee mit Amaretto und Schlagrahm 11.50

## Käse vom Wagen

(in den Servicezeiten, ansonsten  
in der Küche zubereitet)

Drei Sorten 13.50  
Fünf Sorten 18.50