

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

Mango-Tiramisu, saftige Schokoladentarte und eine Kugel Erdbeersorbet 15.50

Zitronen-Sauerrahm-Panna Cotta
mit Rhabarber-Kompott und Pistazien-Crumble 11.50

Vanille-Crema Catalana
mit marinierter Ananas 13.50

Toblerone-Mousse
mit knusprigem Bananen-Wantan 14.00

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

Wiener Eiskaffee
gerührt Moccaglacé mit Mocca-Liqueur und Rahm 13.50

Sorbet Willi
Zwei Kugeln Birnensorbet mit Williams 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