

## 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

Bayrische Vanille-Crème  
mit Himbeersauce  
Amaretto-Mandelglace  
Schokoladen-Gugelhöpfl 15.50

### Griess-Köpfl

mit Rhabarber-Erdbeerkompott 10.00

### Hausgemachtes Schokoladenmousse

mit Birnenkompott und Rahm 13.50

### Karibik-Traum

Kokosnuss-Crème mit  
Passionsfrucht-Mango-Salat  
und Pistaziencrumble (lactosefrei) 14.50

## 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  
Passionsfrucht  
Erdbeere

pro Kugel 4.50  
mit Rahm + 1.20

## Klassiker

### Coupe Dänemark

Vanilleglacé mit warmer  
Schokoladensauce und Rahm 14.00

### Wiener Eiskaffee

gerührt Moccaglacé  
mit Mocca-Liqueur und Rahm 13.50

### Sorbet Exotik

Zwei Kugeln Passionsfruchtsorbet  
mit Malibu (Kokosnuss-Rum) 14.50

### Sorbet Colonel

Zwei Kugeln Zitronensorbet  
mit Vodka 14.50

### Kaffee „Hertenstein“

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

## Käse

Drei Sorten 13.50

Fünf Sorten 18.50

serviert mit Davoser Birnbrot