

Saisonale Desserts

Hertensteinvariation
mit Himbeer-Streuselkuchen,
Joghurt-Mousse und einer Kugel
Aprikosensorbet 17

Schokoladentarte
mit marinierten Beeren und
Vanilleglace 16

Kokos Panna-Cotta (vegan)
mit Kokos-Krokant & Mangosauce 13

Coupe Romanoff
Vanilleglace und Erdbeersorbet
mit frischen Erdbeeren, Rahm
und Erdbeersauce 15
Klein 10

Erdbeeren „Hertenstein“
ab 2 Personen
am Tisch zubereitet,
mit Grand-Marnier,
Vanille- und Erdbeerglacé
und Rahm 22

Klassiker

Coupe Dänemark
Vanilleglacé mit warmer
hausgemachter Schokoladen-
Sauce und Rahm 14
Mini Portion 8.50

Wiener Eiskaffee
gerührt Moccaglacé
mit Mocca-Liqueur
und Rahm 13.50
9.50

Sorbet Colonel
Zwei Kugeln Zitronensorbet
mit Wodka 14.50
Mini Portion 8.50

Affogato
eine Kugel Vanilleglacé
mit Espresso 8.50

Kaffee „Hertenstein“
Die Krönung nach dem Essen!
Kaffee mit Amaretto
und Schlagrahm 13

Glacés & Sorbets

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

GLACÉ:

Bourbon-Vanille
Café
Sauerrahm
Schokolade

SORBET:

Zitrone
Erdbeere
Aprikose

pro Kugel 5.-
mit Rahm + 1.20

Käse

Käse-Trio
Auserlesene Schweizer Käse
mit Garnituren 16