



Historisches Gasthaus aus dem 16. Jahrhundert

DESSERTS und FRÜCHTE DER SAISON

DESSERTS and SEASONAL FRUITS

Gemischtes Eis mit Sahne

Mixed ice cream with chantilly (1/4)

€ 11,00

Coup Danmark – Vanilleeis mit Schokoladensauce

Coup Denmark – vanilla ice cream with chocolate sauce (1/4)

€ 11,50

Funke Coup „rut weiss“ – warme Himbeeren auf Vanilleeis mit Schokoladensauce und Sahnehäubchen

*Funke Coup „red white“ – warm raspberries with vanilla ice cream
chocolate sauce and chantilly (1/4)*

€ 11,50

Crème brûlée

Crème brûlée (1/4)

€ 11,50

Rote Grütze mit Vanille-Eis

oder Vanille-Soße

Red fruit jelly with vanilla ice-cream or vanilla sauce (1/4/7)

€ 11,50

FrISChe Erdbeeren mit Eis und Sahne

Strawberry with vanilla ice cream and chantilly

€ 11,50

Erdbeer Pfeffer mit Grand Manier, schwarzem Pfeffer und Sahne

Strawberry with black pepper, Grand Manier, cream chantilly

€ 13,50

Haselnuss-Krokant-Parfait an Erdbeer-Kompott

Hazelnut brittle-parfait on -Strawberry Compote (1/4)

€ 11,50

Cassis – Sorbet „Kir Royal“ mit Winzersekt

Black-currant – Sorbet „Kir Royal“ with sparkling wine (7)

€ 11,50

Windbeutel mit Vanilleeis und Sahne gefüllt

Vanillesauce und Kirschen oder frISChe Erdbeeren

*Cream –Puff filled with vanilla ice cream and chantilly
vanilla sauce and cherries or strawberries (1/4/9)*

€ 11,50

Käse – Variation mit

Feigensenf (7/4)

Selection of cheese with figs mustard

€ 16,50