

UNSERE HAUSGEMACHTEN NACHSPEISEN

Crème Brûlée mit Blutorangen.....	7.90
klassisch	
brenner-Tiramisu.....	7.90
auf klassische Art zubereitet	
Warmer Kirsch Crumble.....	9.50
mit Vanilleeis	
Baba Rhum.....	10.00
neapolitanisch mit Mascarpone Crème und eingelegten Orangen	
Panna Cotta.....	10.50
mit frischen Beeren, hausgemachter Erdbeersauce und Pistazien	
Valrhôna Törtchen.....	10.50
Schokoladenkuchen mit eingelegten Vanille-Himbeeren	
Blutorangencarpaccio.....	12.00
mit Bergamotte Sorbet, Pistazien und Minze	

EISSPEZIALITÄTEN

Nougatino.....	5.50
Nougateis mit Espresso überzogen	
Nougatino Royal.....	7.50
Nougateis mit Baileys und Espresso überzogen	
Semifreddo agli Amarettini.....	11.00
Halbgefrorenes mit Mandelbaiser, warmer Valrhona-Schokoladensauce und Beeren	

AFTER DINNER COCKTAILS

Blood Orange & Cacao Negroni.....	14.50
Whitley Neill Blood Orange Gin, Carpano Rosso Vermouth, Campari, Verjus und Dark Chocolate	
Espresso Martini.....	13.50
Stolichnaya Vodka, Cold Brew Coffee, Coffee Liqueur, Tonka Bean and Vanilla	

HEISSGETRÄNKE

Espresso.....	3.00
Espresso Macchiato.....	3.20
Doppio Espresso.....	5.00
Doppio Espresso Macchiato.....	5.20
Cappuccino.....	3.90
Latte Macchiato.....	3.90
Espresso Corretto.....	5.90
Hausbrandt Choko-lá.....	4.90
Bio Eilles Tee.....	5.50
(Eilles Fairtade Darjeeling Imperial, Earl Grey, Rooibos Pur, Kamillenblüten, Sommerbeeren, Kräuter, Jasmin und Asian Green)	

(v) = vegane Gerichte / (l) = laktosefreie Gerichte

OBSTBRÄNDE 2cl

Dahlmann.....	11.00
Mirabellen-, Quitten-, Zwetschgenwasser und Schlehe	
Rochelt.....	18.50
Mirabelle	

GRAPPA 2cl

Nonino Chardonnay, Moscato, Merlot.....	9.00
Romano Levi Barolo.....	16.00
Grappa di Sassicaia.....	16.50
Gaja Grappa Barolo.....	18.00

COGNAC 4cl

Hennessy V.S.....	10.00
Remy Martin X.O.....	26.00
Remy Martin Louis XIII.....	1 cl · 75.00 2 cl · 150.00

BAS ARMAGNAC 4cl

1978 Domaine de Rigue.....	24.00
1961 Domaine de Rigue.....	89.00

WHISKEY 4cl

Lagavulin Distillers Edition.....	24.00
Macallan 18y.....	69.00

CALVADOS 4cl

Château Breuil VSOP.....	14.00
Château Breuil 15y.....	26.00

SÜSSWEIN ROT

2020 Banyuls Rimage.....	0,1 l · 13.50	0,5 l · 64.00
Domaine de La Rectorie, Banyuls sur Mer		

SÜSSWEIN WEISS

2019 Tunella Dolce Noans.....	0,1 l · 13.50	0,5 l · 64.00
Premariocco, Friuli		