

UNSERE HAUSGEMACHTEN NACHSPEISEN

Crème Brûlée	7.90
klassisch	
brenner-Tiramisu	7.90
auf klassische Art zubereitet	
Baba Rhum	10.00
neapolitanisch mit Mascarpone Crème und eingelegten Orangen	
Valrhôna Törtchen	10.50
Schokoladenkuchen mit eingelegten Vanille-Himbeeren	

ERDBEEREN IM brenner

Frische Erdbeeren-Mascarpone	8.50
marinierte Erdbeeren mit Mascarponecrème	
Frische Erdbeeren	9.00
mit Vanilleeis oder Zitroneneis	
Panna Cotta	11.00
mit frischen Erdbeeren	
Warmer Erdbeer und Rhabarber Crumble	10.00
mit Vanilleeis	

Fragolino Royal	19.50
mit Deutz Brut Champagner und frischen Erdbeercoulis	

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, Valrhona-Schokoladensauce und Beeren	

AFTER DINNER COCKTAILS

Peach Negroni	14.50
Whitley Neill Gin, Campari, Peach de Vigne, Lychee, Vermouth Rosso	
Espresso Martini	13.50
Stolichnaya Vodka, Cold Brew Coffee, Coffee Liqueur, Tonka Bean and Vanilla	

UNSERE SÜSSWEIN EMPFEHLUNG ZUM DESSERT

2021 Tunella Passito Dolce Noans	0,5 l · 64.00
Premariocco, Friaul	
2022 Gildo Verduzo	0,1 · 10.50 0,75 l · 59.00
Friaul	

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 Fairtrade Darjeeling Imperial, Earl Grey, Rooibos Pur, Kamillenblüten, Sommerbeeren, Kräuter, Jasmin und Asian Green)	

OBSTBRÄNDE 2CL

Dahlmann	11.00
Williamsbirne, Mirabellen-, Sauerkirsch-, Quitten- und Zwetschgenwasser	
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 Destillers Edition	24.00
Macallan 18y	69.00

CALVADOS 4CL

Château Breuil VSOP	14.00
Château Breuil 15y	26.00