

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 | |
| Warmer Erdbeer- Rhabarber Crumble | 10.00 |
| mit Vanilleeis | |
| Panna Cotta | 10.50 |
| mit frischen Beeren, hausgemachter Erdbeersauce und Pistazien | |
| Ananascarpaccio | 12.00 |
| mit Limetten-Minze Marinade, Pistazien und Zitronensorbet | |

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, Coffee Vanilla Espuma | |

| | |
|--|-------|
| Raspberry Royal | 19.50 |
| mit Deutz Brut Champagner und frischen Himbeercoulis | |

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)

(^m) = vegane Gerichte / (^l) = laktosefreie Gerichte

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 Distillers Edition | 24.00 |
| Macallan 18y | 69.00 |

CALVADOS 4CL

| | |
|---------------------------|-------|
| Château Breuil VSOP | 14.00 |
| Château Breuil 15y | 26.00 |

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 | |