

## UNSERE HAUSGEMACHTEN NACHSPEISEN

Crème Brûlée.....	8.50
klassisch	
brenner-Tiramisu.....	7.90
auf klassische Art zubereitet	
Baba Rhum.....	10.00
neapolitanisch mit Mascarpone Crème und eingelegten Orangen	
Warmer Apfel - Quitte Crumble.....	11.00
mit Vanilleeis	
Panna Cotta.....	11.50
mit frischen Beeren, hausgemachter Erdbeersauce und Pistazien	
Ananascarpaccio.....	10.50
mit Limetten-Minze Marinade, Pistazien und Zitronensorbet	
Valrhôna Törtchen.....	11.00
Schokoladenkuchen mit eingelegten Vanille-Himbeeren, dazu empfehlen wir Graham's Portwein 20y.....	5 cl · 14.50
brenner Käseauswahl.....	22.50
mit Feigensenf und Trauben	

## EISSPEZIALITÄTEN

Nougatino.....	5.90
Nougateis mit Espresso überzogen	
Nougatino Royal.....	7.90
Nougateis mit Baileys und Espresso überzogen	
Semifreddo agli Amarettini.....	11.00
Halbgefrorenes mit Mandelbaiser, Valrhona-Schokoladensauce und Beeren	

### AFTER DINNER COCKTAILS

Smokey Negroni.....	14.50
Ardbeg 10y, Sweet Vermouth, Aperol, Verjus, Mandarine	
Espresso Martini.....	15.00
Stolichnaya Vodka, Cold Brew Coffee, Coffee Liqueur, Coffee Vanilla Espuma	

## HEISSGETRÄNKE

Espresso.....	3.20
Espresso Macchiato.....	3.40
Doppio Espresso.....	5.00
Doppio Espresso Macchiato.....	5.20
Kaffee Lungo.....	3.90
Cappuccino.....	4.20
Latte Macchiato.....	4.20
Espresso Corretto.....	5.90
Hausbrandt Choko-lá.....	5.50
Bio Eilles Tee.....	5.50

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

## OBSTBRÄNDE 2CL

Reisetbauer Williams, Marille, Karotte, Zwetschke und Apfel.....	14.50
Reisetbauer Ingwer, Vogelbeere.....	19.50
Rochelt Williamsbirne.....	1 cl · 25.50

## GRAPPA 2CL

Nonino Chardonnay, Moscato, Merlot.....	9.00
Romano Lévi Barolo.....	16.00
Romano Lévi Camomilla.....	18.00
Grappa di Sassicaia.....	16.50
Grappa di Nebbiolo Tre Soli Tre.....	13.50

## COGNAC 4CL

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

## BAS ARMAGNAC 4CL

Cles de Duacs VSOP.....	10.00
Domaine de Gachot 1961.....	89.00

## WHISKEY 4CL

Lagavulin Distillers Edition.....	24.00
Yamazaki 18y.....	62.00
Macallan 18y.....	69.00
Hibiki 21y.....	75.00

## CALVADOS 4CL

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

## PORTWEIN 5CL

Graham's 20y Tawny Port.....	14.50
Graham's 30y Tawny Port.....	19.50

## TEQUILA 2CL

Clase Azul, Repasado.....	28.00
---------------------------	-------

## UNSERE SÜSSWEIN EMPFEHLUNG ZUM DESSERT

2023 Passito di Noto, Planeta, Sizilien.....	5 cl · 10.00	0,5 l · 80.00
--	--------------	---------------