

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	
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	

ERDBEEREN IM brenner

Marinierte Erdbeeren.....	8.50
mit Mascarponecrème	
Marinierte Erdbeeren.....	9.00
mit Vanilleeis oder Zitroneneis	
Panna Cotta.....	11.50
mit marinierten Erdbeeren	
Warmer Erdbeer- Rhabarber Crumble.....	11.00
mit Vanilleeis	

Fragolino Royal.....	19.50
frisches Erdbeer-Püree mit Champagner Brut Deutz aufgegossen	

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	

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)

AFTER DINNER COCKTAILS

Strawberry Negroni.....	13.50
Bombay Premier Cru, Martini Rubino, Campari, Verjus, Strawberry	
Espresso Martini.....	15.00
Grey Goose, Cold Brew Coffee, Coffee Liqueur, Coffee Vanilla Espuma	

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

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 Destillers 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

Patron "El Alto", Repasado.....	22.00
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
--	--------------	---------------

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