

## UNSERE HAUSGEMACHTEN NACHSPEISEN

Crème Brûlée.....	8.50
klassisch	
brenner-Tiramisu.....	7.90
auf klassische Art zubereitet	
Panna Cotta.....	11.50
mit frischen Beeren, hausgemachter Erdbeersauce und Pistazien	
Baba Rhum.....	10.00
neapolitanisch mit Mascarpone Crème und eingelegten Orangen	
Mango Lassie.....	7.50
eiskalter Smoothie aus Mango, Naturjoghurt und Zitrone	
Valrhôna Törtchen.....	11.00
Schokoladenkuchen mit eingelegten Vanille-Himbeeren, dazu empfehlen wir Graham's Portwein 20y.....	5 cl · 14.50
Warmer Apfel Crumble.....	11.00
mit Vanilleeis	
Ananascarpaccio.....	10.50
mit Limetten-Minze Marinade, Pistazien und Zitronensorbet	
brenner Käseauswahl mit Feigensenf und Trauben.....	22.50

## 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 Cheesecake.....	15.00
Grey Goose, Strawberry, White Chocolate liqueur, Chocolate Cracker	
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 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

Patron "El Alto", Repasado.....	22.00
Clase Azul, Reposado.....	28.00

## UNSERE SÜSSWEIN EMPFEHLUNG ZUM DESSERT

2024 Passito di Noto, Planeta, Sizilien.....	5 cl · 10.00	0,5 l · 80.00
----------------------------------------------	--------------	---------------