

## DESSERT

### CRÈME BRÛLÉE CLASSIQUE

10,-

*mit Kirschwasser flambiert (+1,-)*

### APFELTARTE "MINUTE"

*Altländer Äpfel auf feinem Blätterteig und Vanilleeis (Dauer 20 Min)*

11,50

### QUARKCRÈME MIT KONFIERTEM RHABARBER

*Schokoladen-Crumble und Erdbeersorbet*

10,50

### COULANT AU CHOCOLAT

*mit Orangen, Grand Marnier und Joghurteis*

12,50

Valrhona  
Schokoladentrüffel  
4,80

Auswahl von Macarons  
6,-  
*jeder weitere Macaron 1,90*

## KAFFEESPEZIALITÄTEN

Café Crème .....2,90

Espresso .....2,50

Doppelter Espresso .....3,90

Café au lait .....3,70

Cappuccino .....3,20

Latte Macchiato .....3,70

Tee .....3,-

Heiße Schokolade .....3,80

Frapos Speciale .....4,50

## ASSORTIMENTS DE FROMAGES

### AUSWAHL VON FRANZÖSISCHEM ROHMILCHKÄSE

**Camembert de Normandie AOP Isigny von Xavier David**  
*drei Wochen gereift, geschmeidig, geradliniges Aroma*

**Comté AOP Fort Saint Antoine Symphonie**  
*16 bis 24 Monate Reifeprozess, besonders geschmackvoll*

**Dazu reichen wir ofenfrisches Baguette und Früchtebrot.**

12,50

Die angegebenen Preise verstehen sich in Euro.  
Gerne akzeptieren wir Ihre Kreditkarte ab einem Rechnungsbetrag von 10,00 Euro.  
Gerne halten wir eine Speisekarte mit Allergenen für Sie bereit.