

## 10,50 - DESSERT - 10,50

**CRÈME BRÛLÉE CLASSIQUE**  
*mit Kirschwasser flambiert (+1,-)*

**BABA AU RHUM**  
*mit Ananas, Chantilly und Limette*

**COULANT AU CHOCOLAT VALRHONA**  
*mit Bourbon Vanilleeis und Karamellsauce*

**MILCHSCHOKOLADEN GANACHE „GUANAJA LACTÉE“**  
*mit Erdbeeren und Pistaziencrumble*

**Valrhona**  
**Schokoladentrüffel**  
4,80

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

### KAFFEE SPEZIALITÄTEN

Café Crème .....2,80	Café au lait .....3,50	Tee .....2,80
Espresso .....2,40	Cappuccino .....3,10	Heiße Schokolade .....3,50
Doppelter Espresso .....3,90	Latte Macchiato .....3,20	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.**

10,50

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.