

DESSERT

CRÈME BRÛLÉE CLASSIQUE

10,-

mit Kirschwasser flambiert (+1,-)

VALRHONA SCHOKOLADEN COULANT

mit marinierten Beeren und Himbeersorbet

12,50

APRIKOSEN GRATIN

mit Mandel-Crème, Lavendel und Vanilleeis

11,50

BLAUBEER CHEESECAKE

mit Joghurt-Limetteneis

11,00

Valrhona
Schokoladentrüffel
4,80

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

KAFFEESPEZIALITÄTEN

Café Crème2,90

Espresso2,50

Doppelter Espresso3,90

Café au lait3,70

Cappuccino3,20

Latte Macchiato3,70

Tee3,-

Heiße Schokolade3,80

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.