

DESSERT

CRÈME BRÛLÉE CLASSIQUE

10,-

VALRHONA SCHOKOLADEN MOUSSE

mit Williamsbirne, Ingwer und Mandel

12,50

ZWETSCHGENCRUMBLE

mit Sauerrahmeis und Glühweinreduktion

11,50

TARTE TATIN

vom Altländer Apfel mit Vanilleeis und Chantilly

11,00

Valrhona
Schokoladentrüffel
4,80

Auswahl von Macarons
6,-
jeder weitere Macaron 2,50

KAFFEE SPEZIALITÄTEN

Café Crème2,90

Espresso2,90

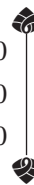
Doppelter Espresso4,50



Frapo Special4,50

Cappuccino4,20

Latte Macchiato4,40



Tee3,50

Frapo Spezial4,50

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

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.