

## Köstliche Süßspeisen

### „Schokoladenmalheur“

**Schokoladenfondant mit Vanilleeis und Schlagahm (Zubereitung 20 min.)** 14.50  
Chocolate fondant with vanilla ice-cream and whipped cream

### „Eistraum“

**Vanilleeis mit Kürbiskernöl garniert mit Nüssen und frischen Waldbeeren** 11.50  
Vanilla ice cream garnished with pumpkin seed oil, nuts and forest berries

**Duett von zwei Cremen (Crème Brûlée und Creme Catalana)** 15.50  
Original homemade caramelised cream according to old recipe

**„Kaiserschmarren“ 25 Minuten Wartezeit** 17.50  
**mit Rosinen, Puderzucker und Apfelmus**  
Kaiserschmarren with raisins, powdered sugar and applesauce

**Frische Erdbeeren auf Rhabarbermousse** 12.50  
**mit Zitronenglace und Pfefferminz Julienne**  
fresh strawberries on rhubarbmousse with lemon-icecream and peppermint