

Süße Versuchungen

Erdbeerbecher „Marisa“

Vanilleeiscreme und Erdbeer-Sorbet vom Lautertaleis
mit Erdbeeren, Grand-Marnier-Himbeersauce & Sahne € 9,8

Mousse au chocolat

aus Zartbitter-Schokolade mit marinierten Erdbeeren € 8,8

Crème Brûlée mit braunem Zucker karamellisiert
und Walnusseiscreme vom Lautertal € 9,8

„Kleine Schlemmerei - Frühling“

1 Kugel Joghurt-Holunderblüteneiscreme
mit Rhabarberragout € 6,6

Apfelküchle in Zimt und Zucker gewendet

mit Vanille-Eiscreme und Vanillesauce € 12,9



unser Tipp

Süße – Kachel für den Tisch

Apfelküchle in Zimt & Zucker gewendet mit Vanille-Eiscreme
6 Stück in der 2er Kachel € 23 / 12 Stück in der 4er Kachel € 42

Süße Kleinigkeiten

Das beliebte *Eis* aus dem schönen *Lautertal*.
Hergestellt aus regionalen Zutaten mit Lautertaler Milch,
naturbelassen und so verführerisch im Geschmack!



Eiscreme-Sorten: Bourbon-Vanille, Schokolade, Walnuss
Alb-Karamell, Joghurt mit Holunderblüte

Sorbet: Erdbeere / Rhabarber mit Himbeere ist Glutenfrei / Laktosefrei / Vegan

1 Kugel € 3,5 / jede weitere Kugel € 2,4



„Süß & Munter“

Espresso – Vanille-Eiscreme – Sahnehaube € 6,-

„a Kleinigkeit“

Cheesecake-Crème mit marinierten Erdbeeren und Rhabarber-Himbeer-Sorbet € 7,20

Lecker- süße Dessertgetränke



„Matcha-Latte“ Aufgeschäumte Milch – Matcha-Grüntee-Sirup – Milchschaum € 4,9

„MokkaChino“ Heiße Schokolade – Espresso - aufgeschäumte Milch – Milchschaum € 4,9

„Cool Kaffee“ Doppelter Espresso mit geschäumter Milch und Eiswürfel € 6,-
mit Geschmack: Karamell – Mandel – Kokos – Haselnuss