

Dessertkarte

Kleine Auswahl gereifter Käse

mit Mandel-Kürbiskernekracker und Himbeergelée 17

*Gerne empfehlen wir Ihnen ein dazu passendes Glas Wein
oder Süsswein im Offenausschank*

Gebrannte Crème aus der Schüssel 14.50

Trüffschnittchen mit Crème de la Gruyère 9.50

mit Ananas-Basilikumsalat und Himbeersorbet 16.50

Waldmeistermousse und Beerensorbet

serviert mit Financier an Waldmeister- Beerensauce 18.50

Bananen Tatin verfeinert mit Thymian

*an Schokoladenstreusel, gesalzenem Erdnusskrokant
und Tonkaglacé 18.50*

Dessert du Marché 16.50

Sorbet und Glacé des Tages, 2 Kugeln 11