



DESSERT-AUSWAHL

SCHLEMMER-MOMENTE FÜR GENIESSER: UNSERE NACHSPEISEN UND DESSERTS

Apfel-Crumble mit Nüssen und Vanillesauce

Espressomousse mit Mandelkrokant

saftiger **Nusskuchen** mit Sauerkirschragout

lauwarmer **Apfelstrudel** mit Vanillesauce

Passionsfruchtmousse – erfrischender süß-säuerlicher Geschmack

Creme Caramel – fruchtig mit Vanille- und Orangengeschmack

frische **Himbeercreme**

hausgemachtes **Lebkuchenmousse**

Mascarpone Creme wahlweise mit **Rhabarber** oder **Erdbeeren**

vegane **Milchreis** mit **Zwetschgenröster**

Obstsalat aus frischen Früchten

Pina Colada Mousse – ein Dessert wie der Cocktail-Klassiker

Schokoladenmousse aus zartschmelzender belgischer Schokolade

Schwarzwälder Mousse mit Bisquit, Kirsche und Kirschwasser

Unser Klassiker – **Tiramisu**

Cremig geschichtetes Dessert mit Mascarpone, Bisquit, Espresso, Amaretto und Kakao

Bunt gemischte Dessertbar mit:

Macarons, Petit fours, Pralinenlollies, Schaumküssen, Gummibärchen, Lakritze, Brownies und Profiterol

dazu empfehlen wir eine kleine Auswahl an Desserts

*con
passione*