



Unsere Dessert - Empfehlung am Abend

Dôme von Erdbeere und Pistazie
mit Holunderblütensorbet

EUR 17,00



Crème Brûlée
mit Waldmeister parfümiert
an eingelegtem Rhabarber und Sauerrahm-Champagner-Eis

EUR 17,00



Marinierte Himbeeren
auf Pâte sablée mit gesalzener Karamellcreme und Balsamico-Eis

EUR 18,00



Mousse von Manjari-Valrhona-Schokolade
mit Mango und marmoriertem weißem Schokoladensorbet

EUR 18,00



Für zwei Personen

Quark Soufflé
mit marinierten Erdbeeren und Thai-Basilikum-Eis

(Zubereitung ca. 25 Minuten)

EUR 20,00 pro Person



Französischer Käse vom Wagen

EUR 14,00