

## Desserts

<u>Artikel</u>	<u>Preis</u> Pro Person
Rote Grütze mit Vanillesauce	€ 1,50
Kirsch-Waldbeergrütze mit Vanillesauce	€ 1,50
Grüne Grütze mit Vanillesauce	€ 1,50
Gelbe Grütze mit Himbeersauce	€ 1,60
Apfel-Blaubeergrütze mit Vanille-Camparisauce	€ 1,70
Pralinencreme (geschichtete Mousse und Cremes mit belgischen Pralinen garniert)	€ 3,00
Mousse au chocolat	€ 2,50
Mousse Vanille	€ 2,50
Mousse Stracciatella	€ 2,60
Marzipan-Mohn-Mousse an Himbeersauce	€ 2,70
Mousse Birne Helene (Schokoladenmousse mit Birnenstückchen)	€ 2,70
Karamellcreme	€ 2,60
Grießflammerie mit Erdbeer- oder Waldfruchtsauce	€ 2,50
Quarkspeise mit Saisonfrüchten	€ 1,70
Frischer Obstsalat mit Grand Marnier, Grappa, Kirschwasser oder alkoholfrei	€ 2,80
Rotweincreme	€ 2,90
Mokkacreme	€ 2,30
Tiramisu nach Art des Hauses	€ 3,30
Erdbeer-Tiramisu	€ 3,70
Zimt-Tiramisu mit Spekulatius (saisonbedingt)	€ 3,50
Charlotte russe	€ 3,10
Creme brulee	€ 3,10
Creme brulee von weißem Kaffee	€ 3,30
Mascarpone-Granatapfelcreme mit Orangenfilets	€ 3,50
Honig-Minz Panna Cotta	€ 3,10
Amaretto-Mandelmousse mit Amarettinis	€ 2,80
Orangencreme auf Bisquit	€ 2,10
Honigmelonenbällchen am Spieß im Kokos-Safranmantel	€ 2,80
Pina Colada Terrine an Kokos-Chips	€ 3,30
Hausgemachte Baklava an Karamellsauce	€ 3,50
Champagner-Limettencreme an Himbeercoulis	€ 3,40
Panna Cotta classic	€ 3,10
Pistazien-Panna-Cotta	€ 3,30
Pfirsich Melba Topfencreme	€ 2,80
Weintrauben-Riesling Schichtcreme	€ 3,10

*Alle angegebenen Preise sind Endpreise inklusive Zubereitung und Steuer.*