

♥ **DESSERT** ♥

TARTE TATIN 15,99

Karamellierter Apfelkuchen, Blätterteig & Vanilleeis

MILLES FEUILLES DE FRAMBOISE 15,99

Blätterteig mit Vanillecrème und Himbeeren

CRÈME BRÛLÉE 15,99

Crème Brûlée

VACHERIN PRALINÉ 15,99

Pralineneis, Vanilleeis, Baiser, Sahne & Schokoladensoße

VACHERIN FRAMBOISE 15,99

Himbeersorbet, Vanilleeis, Baiser, Sahne & Himbeersoße

PROFITÉROLES, GLACE VANILLE, SAUCE AU CHOCOLAT 15,99

Profiteroles mit Vanilleeis und Schokoladensauce

BAKED ALASKA (für 4 Personen) 39,99

Flammierte Eisbombe mit Baiser

SORBET MAISON 3,99

Verschiedene Sorbets der Saison (pro Kugel)

SÉLECTION DE FROMAGES 18,99 pro Person

Variation von französischem Rohmilchkäse mit Chutney

BOISSONS CHAUDES

EXPRESSO / DOPPELT	3,50 / 5,00	CAFÉ	4,50
NOISETTE / DOPPELT	3,90 / 5,50	CAFÉ AU LAIT	7,00
CAPPUCCINO	4,90	TEE (Ceylon, Grün, Kamille, Früchte, frische Minze)	9,00

VIN DOUX

5cl

CHÂTEAU COUTET	10,00
PREMIER GRAND CRU	
SAUTERN-BARSAC 2004	

HUBER REYSER	15,00
SELECTION DE GAINS NOBLES	
GEWÜRZTERMINER 2015	
VIN D'ALSACE	

VIN DOUX NATUREL

5cl

CORNET & CIE	10,00
BANYULS RIMAGE	
ROUSSILLON	

DOMAINE BOUCABELLE	10,00
RIVERSALTES HORS D'AGE	



PORT

5cl

TAYLOR'S TAWNY 10/20	10,00 / 20,00
GRAHAM'S TAWNY 20/40	14,00 / 28,00

CIDRE 0,2 l

CIDRE DE NORMANDIE	7,00
--------------------	------