

## Sommer - Dessert - Karte :

<b>Sorbet ou Glace Maison – Eis oder Sorbets 8,50 €</b> Dreierlei Sorten ( nach Tagesangebot ) / Früchte der Saison	
<b>Crème Brûlée – Gebrannte Crème 11,00 €</b> Tonkabohnen-Crème Brûlée / Dreierlei von der Melone : Confit / gegrillt / Shot	
<b>Abricot – Abrikose ( im Glas ) 11,00 €</b> Aprikosen-Kompott / Karamell-Espuma / Mandelmilch-Eis	
<b>Quetsch - Zwetschge 12,50 €</b> Variation : Eingelegt / Mini-Tarte / Eis / Buttermilch / Rum Biskuit	
<b>Mûre - Brombeer 14,50 €</b> Knusperschnitte / Joghurt-Crèmeux / Brombeer-Gel / Weisses Schokoladen-Sorbet	

<b>Fromage - Rohmilch-Käse 12,50 € ( Groß )</b>	
<b>Fromage - Rohmilch-Käse 9,50 € ( Klein )</b>	

**Dessertwein – Empfehlung 5 cl**

2014 Würzer , Weingut Poss – Nahe 5,50 €

<b>Grappa- Calvados- Cognac- Armagnac</b>	
<b><u>Grappa :</u></b>	<b>2 cl</b>
„Maestri“ - Bottega	7,00 €
Grappa di Moscato - Culumbe	7,00 €
Grappa di Amarone, Marolo	7,50 €
Grappa di Nebbiolo da Barolo „ Riserva “ - Cascuna Bruni	7,50 €
„Ardita“ - Mazzetti Altavilla	8,00 €
Chardonnay „ Monoritigno“ - Nonino oder Proseco	8,50 €
Riserva Privata Barricata – Destilleria Bottega	9,50 €
<b><u>Calvados :</u></b>	
V.S.O.P – Château du Breuil	7,00 €

„Hors d´Age“ -Michel Huard (aus der Magnumflasche)	7,50 €
„ 8 Ans d´Age “ - Château du Breuil	8,00 €
„20 Ans d´Age“ -Michel Huard ( Magnumflasche)	9,00 €
1986 – Michel Huard	10,00 €
<b><u>Cognac :</u></b>	
V.S.O.P - Landy	7,00 €
V.S.O.P – Le Roch	7,00 €
V.S.O.P - Frapin	7,50 €
X.O - Delamain	9,00 €
X.O – Le Roch	9,50 €
<b><u>Armagnac</u></b>	
V.S.O.P – Janneau – Grand Armagnac	7,00 €
V.S.O.P – Vaghi – Bas Armagnac	7,00 €
V.S.O.P – Chateau de Laubade – Bas Armagnac	8,00 €
1997 – Vaghi – Bas Armagnac	9,00 €
X.O – Chateau de Laubade – Bas Armagnac	12,00 €







<b>Obstbrände</b>	<b>2 cl</b>
<b><u>Pflaume :</u></b>	
Destillerie Gutzler - Rheinhessen	7,00 €
Vielle Prune „, Sélection“, Bertrand - Alsace	8,00 €
<b><u>Mirabelle :</u></b>	
Destillerie Salwey – Baden oder Poss - Nahe	7,00 €
Destillerie Gutzler - Rheinhessen	7,00 €
Destillerie Gierer - Bodensee	7,50 €
„, Sélection“, Bertrand - Alsace	8,00 €
<b><u>Waldhimbeere:</u></b>	
Destillerie Gierer - Bodensee	7,50 €
Destillerie Ziegler - Freudenberg	8,50 €
<b><u>Haselnuss :</u></b>	
Haselnussgeist, Dirker - Franken	7,50 €
Haselnuss Gierer - Bodensee	7,50 €
<b>Weinbrand-Brandy-Marc</b>	
<b><u>Weinbrand,Brandy :</u></b>	
Dujardin „, Imperial“, V.S.O.P -Uerdingen	5,50 €
Dujardin „, Fine“, V.S.O.P - Uerdingen	7,00 €

Carlos I „, Brandy“ - Spanien	6,00 €
<b><u>Marc :</u></b>	
Weinhefebrand – Destillerie Poss - Nahe	7,00 €
Marc vom Gewürztraminer ,Weingut Ulmann - Mosel	7,00 €
Marc de Gewürztraminer, Bertrand - Alsace	8,00 €
Marc de Bourgogne – Guy Roulot - Meursault	10,00 €

## Keo-Tee berührt die Sinne

<b><u>Bio-Darjeeling-First-Flush</u></b>	3,50 €
Zart blumiger schwarzer Hochlandtee	
<b><u>Bio-Earl-Grey</u></b>	3,50 €
Schwarzer Tee mit Bergamotte-Aroma	
<b><u>Bio-Grüner-Tee</u></b>	3,50 €
Herb-frischer grüner Tee aus China	
<b><u>Bio-Pfefferminze</u></b>	3,50 €
Wohltuender, frischer Kräutertee	
<b><u>Waldbeere</u></b>	3,50 €
Früchtetee mit Beerengeschmack	
<b><u>Bio-Orancuja</u></b>	3,50 €

Früchtetee mit Orangen-Maracuja-Aroma	
<b><u>Weisser Tee-Exotic</u></b>	<b>3,50 €</b>
Teemischung mit Ananas und Papaya	
<b><u>Bio-Rooibos-Vanille</u></b>	<b>3,50 €</b>
Mit echten Vanillestückchen	

( unser Kaffee-Angebot auf der nächsten Seite )