

DESSERT MENÜ

NACHSPEISEN

KLASSISCHER NEW YORK KÄSEKUCHEN

Der Inbegriff eines cremigen Käsekuchens

BOUCHONS TRIO

Drei exquisite Varianten: Toffee-Himbeere-Vanille

ERDBEER-SCHOKOLADEN FANTASIE

Erdbeerkonfitüre, weiße, Schokolade und Matcha Tee Baiser

SCHOKO LEGOS

Kardamom, weiße Schokolade mit Sesam, gesalzenes Karamell, Rosa Würfel und Kaffee Ganache

TROPICAL CALYPSO

Geröstete Ananas, Mangoschaum und Kokos-Schokoladen Eiscreme

KÄSEPLATTE

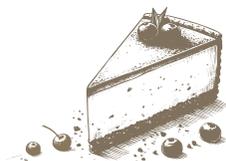
Erlasene Auswahl an Hart- und Weichkäsesorten mit passenden Kontrasten

FRISCHER FRUCHTSALAT

Ananas, Wassermelone, Apfel, Orange, Kiwi und Trauben

GOURMET EISCREME

Vanille, Schokolade, Erdbeere, Stracciatella



€7.00

€7.00

€8.00

€7.00

€7.00

€7.00

€7.00

€2.50
pro Kugel

Karmasee

HEIßE GETRÄNKE

ESPRESSO (SINGLE, MACCHIATO, DOPPELT)

€3.10

RISTRETTO

€2.90

CAPPUCCINO

€4.50

LATTE MACCHIATO

€4.50

CAFÉ LATTE

€4.50

HEIßE SCHOKOLADE MIT FRISCHER SCHLAGSAHNE

€4.00



FEINE AUSWAHL VERSCHIEDENER TEESORTEN

Eine erlesene Auswahl aus hochwertigen BIO Teesorten und Kräutertees

€3.50

SPIRITUOSEN

2CL

LANTENHAMMER FEINE SPIRITUOSEN

€7.90

aus den bayerischen Alpen

Waldhimbeergeist 42% Vol, aus den Karpathen

Rote Williamsbirne 42% Vol, aus Bozen und Verona

Haselnussspirituose 42% Vol, aus dem Nordosten der Türkei

Vogelbeerbrand 42% Vol, eine seltene und köstliche Frucht

Aromatischer Kräuterlikör 38% Vol

ein Bouquet aus feinsten Kräuternoten

Fassgereifter Edelbrand 40% Vol

kräftiges Bouquet aus Apfel und Birne

Fassgereifter Enzian 40% Vol

ein traditionelles Genussmittel, im Eichenfass gereift



Alle Preise sind in Euro und inklusive Mehrwertsteuer.

WE CREATE... EXPERIENCES

