

Unsere Desserts zur Winterzeit

Kaffeeisbecher^{8,9}

Kaffee- und Haselnusseis dazu Sahne
und Karamell- Baileyssoße
*coffee and hazelnut ice-cream with whipped cream
and caramel baileys sauce*

6,50

wahlweise mit Espresso

7,50

Warmes Schokoladentörtchen^{a,g,9}

mit Haselnusseis und Beerensoße
*warm chocolate cake with hazelnut ice-cream
and berry sauce*

5,50

Vanille Panna-Cotta^{a,g,h,l}

mit Apfelwein-Quittengelee und Mandelhippe
- ohne Hippe auch glutenfrei möglich -
*Vanilla panna-cotta along with appelwine and
quince jelly and almond biscuit*

6,50

Die süßen Verführungen

Gebackene Apfelküchlein^{a,c,g}

mit Vanillesoße und Sahne

Apple fritters with vanilla sauce and whipped cream

4,50

Apfel-Tiramisu^{1,3,a,g,h}

mit Mascarponecreme auf Schokoladensoße

Appletiramisu with chocolate sauce

4,90

Ofenwarmer Apfelstrudel^{a,c,g}

mit Vanillesoße, Vanilleeis und Sahne

Warm apple strudel with vanilla sauce and ice cream

4,90

Hausbrand

mit Calvadosäpfelchen oder mit Mispelchen

je 2 cl. 4,90

Dirkers Haselnuss

mit karamellisierter Haselnuss

je 2 cl. 4,90