

dessertweine 5cl

2015 bürgergarten „im breumel“, riesling, vdp erste lage auslese weingut müller-catoir, haardt, pfalz	8,50
2011 olivares, dulce monastrell bodegas olivares s.l., jumilla, spanien	8,00



desserts

mousse au chocolat, zwetschge, amaranthkrokant	14,00
blutorangen granité, macadamiamilch, rosa pfeffer karamell	13,50
quitten zimtblüten sorbet, grapefruit, buttermilch	14,00
zitronencreme, vanille, puffreis granola, kamilleneis	13,00
rohmilchkäse, käserei „au bouton d’or“ – mulhouse	15,00

flüssigdesserts

siegfried dry gin, fever tree tonic 41% vol. micro-batch gin, rheinland - wacholder, lindenblüten, limette,	11,50
plymouth sloe gin, pur auf eis, 26% vol., likör gin, großbritannien – fruchtig, kräftiges schlehenaroma	7,30
moscow mule vodka und ginger beer mit limette, ingwer und minze serviert	9,50
botucal reserva exclusiva 40 % vol., 12 jahre alt, venezuela – cremig, marzipan, leichte ananasnuancen	7,50
remy martin x.o excellence cognac 40 % vol., 18 Jahre im Eichenfass gelagert, -schokoladig, blütenartig	27,00