

Dessert

Coupe Danmark ^{3,7,8} 11

Bourbon Vanilleeis mit Nougat-Schokoladensauce und Sahne.

Sorbet Variation ⁸ 11

Unser Servicepersonal informiert Sie gerne über unsere verschiedenen Geschmacksrichtungen.

Schokobrownie mit Thymianeis 11

Saftiger Schokoladenkuchen mit Pekannüssen und Thymian Joghurt Eis.

Frischkäse in seiner reinsten Form ^{7,8} 11

Mit Zitronengras aromatisierter Frischkäse im Tuch abgehängt mit frischen Beeren und Brombeermark serviert.

Cocotte Brioche ^{1,3,7,8} 12

Kleines Soufflee von Brioche, Pistazien, Kokosmilch und Himbeeren mit Bourbon Vanilleeis.

Zitronengrassorbet mit Vodka 11

Aufgegossen mit Belvedere Vodka Ihrer Wahl.

[m]eatery Cheesecake ^{1,7,3} 11

Cremiger Cheesecake mit Keksboden und Maracuja

Half Baked Cookie ^{1,7} 12

Half baked goodness, teigiger, weicher, frisch gebackener Cookie mit einer Kugel Vanilleeis

Alle Preisangaben in Euro.

Allergene: 1 Glutenhaltiges Getreide, 2 Krebstiere, 3 Eier, 4 Fische, 5 Erdnüsse, 6 Sojabohnen, 7 Milch (einschließlich Laktose), 8 Schalenfrüchte, namentlich zu nennen: Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse, 9 Sellerie, 10 Senf, 11 Sesamsamen, 12 Schwefeldioxid und Sulphite, 13 Lupinen, 14 Weichtiere – Allergenkarten erhalten Sie vom Service. Unsere Allergen-Angaben beziehen sich auf die Rezeptur. Daneben können sämtliche Lebensmittel Spuren oder Kreuzkontaminationen aller Allergene enthalten die in unserer Küche verarbeitet werden wie Gluten, Nüsse, Ei, etc.