

Dessert

Coupe Danmark ^{3,7,8} 7

Bourbon Vanilleeis mit Nougat-Schokoladensauce und Sahne.

Sorbet Variation ⁸ 7

Unser Servicepersonal informiert Sie gerne über unsere verschiedenen Geschmacksrichtungen.

Schokobrownie mit Thymianeis 7

Saftiger Schokoladenkuchen mit Pekannüssen und Thymian Joghurt Eis.

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

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

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

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

Zitronengrassorbet mit Vodka 8

Aufgegossen mit Belvedere Vodka Ihrer Wahl.

Auswahl an Rohmilchkäsen ^{1,7} pro Person 12

Vier verschiedene Käsespezialitäten mit Dörrobstcracker und Trüffelhonig. für zwei Personen 18

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.