

Kugel Eis (Vanille, Erdbeere, Schokolade)	2,50
Kugel Walnusseis	2,80
Kugel hausgemachtes Sorbet	3,00
Früchtebecher mit Vanilleeis und Sahne (2 Kugeln mit Obstsalat)	6,90
Bananensplit Vanilleeis (3 Kugeln) mit Banane, Eierlikör und Sahne	7,50
Schwarzwaldbecher Vanille-, Schokoladen- und Walnusseis mit Sauerkirschen, Kirschwasser und Sahne	7,50
Gemischtes Eis mit Sahne (Vanille, Schokolade und Erdbeereis)	5,90
Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne (3 Kugeln)	7,50
Karamellisiertes Passionsfruchtparfait mit Früchten garniert	10,50

Caipirinhasorbet mit Sekt aufgefüllt	7,80
Hausgemachte Sorbets mit Früchten	12,00
Crème brûlée	10,50
Apfelküchle mit hausgemachtem Vanilleeis	11,00
Grießschnitte mit hausgemachtem Zimteis und warmen Kirschen	12,00
Zimtmousse mit Schokoladenparfait und Kirschen	11,50
Mousse au chocolat mit frischen Früchten	11,50
Spekulatiusmousse im Schokomantel mit Sorbet von Roten Johannisbeeren und Rumtopf	13,00
Moelleux au chocolat mit orientalischen Orangen, weißem Kaffeeis und Himbeersorbet	13,50
Käsedessert mit Weintrauben und Nüssen	11,00

Oder wie wäre es mit einem Digestif aus  
unserer Region?