



## DESSERTS

---

<b>WARMES SCHOKOLADENTÖRTCHEN</b> * A, C, G mit flüssigem Kern und Vanilleeis	7,90
<b>LAUWARMES APFELTÖRTCHEN</b> * A, C, G mit Vanilleeis	6,90
<b>KAISERSCHMARRN</b> * A, C, G mit Zwetschgenröster	13,90
<b>HEISSE LIEBE</b> G Vanilleeis mit heißen Himbeeren	7,90
<b>VANILLEEIS</b> G mit heißer Schokoladensauce	5,90
<b>HAUSGEMACHTER APFELSTRUDEL</b> * A, C, G mit warmer Vanillesauce	6,90
<b>HAUSGEMACHTER TOPFENSTRUDEL</b> * A, C, G mit warmer Vanillesauce	6,90
<b>PANNA COTTA</b> G mit Himbeermus	6,90
<b>MOUSSE AU CHOCOLAT</b> C, G aus feinsten belgischer Schokolade	7,90
<b>CRÈME BRÛLÉE</b> C, G gebrannte Vanillecreme mit Karamellkruste	6,90
<b>VARIATION VON HAUSGEMACHTEN SORBETS</b> Himbeere, Mango und Zitrone	7,90
<b>HAUSGEMACHTES ZITRONENSORBET</b> O mit Prosecco	6,90
<b>PINKER HIRSCH SORBET</b> O hausgemachtes Himbeersorbet mit Prosecco und Himbeeren	7,90

\* Da die gekennzeichneten Desserts à la minute zubereitet werden, kann es zu Wartezeiten bis zu 25 Minuten kommen.

---

### Allergene

A - Glutenhaltiges Getreide  
B - Krebstiere  
C - Ei  
D - Fisch  
E - Erdnuss  
F - Soja  
G - Milch oder Laktose

H - Schalenfrüchte  
L - Sellerie  
M - Senf  
N - Sesam  
O - Sulfite  
P - Lupinen  
R - Weichtiere

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den ausgewiesenen Allergenen Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.