

# Dessert Karte

Espresso mit Vanilleeis	€ 5	Crema Catalana mit Sorbet vom Granatapfel	€ 8
Eiskaffee mit Vanilleeis und Sahne	6	Mousse von Zwetschgen an Sorbet von Williamsbirnen	8
Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne	6	Variation von hausgemachten Sorbets mit Früchtebouquet	8
Tiramisu hausgemacht nach original italienischem Rezept unseres Kochs Fabio	8	Premium Digestif aus der Brennerei Scheibel in Kappelrodeck Williams, Kirschwasser oder Alte Pflaume 2 cl zu je 6 €	