



## Dessertkarte

### ♥ **Hausgemachte Kuchen**

Unser Kuchenteam backt täglich verschiedene Kuchen für Sie.  
Unser Servicepersonal berät Sie gerne über die aktuellen Kreationen der Pâtisserie.

#### **Vermicelles**

serviert mit frisch aufgeschlagenem Rahm, Meringue 9.50

#### **Mandarinen Mouse**

serviert mit Blutorangefilets und Pistazienstaub 6.00

#### **Mousse Grand Cru**

von der Schokolade serviert mit Orangen-Dattelsalat 6.00

#### **Winterlicher Bratapfel (10 min Zubereitungszeit)**

gefüllt mit Preiselbeeren und Zimtglace 12.00

#### **Bistro Eiskaffee (10 min Zubereitungszeit)**

mit Mocca und Vanilleglacé, Ristretto und hausgemachtem Schlagrahm 8.00 / 11.00

♥ mit Baileys + 3.50

#### **Frische Frappés**

Wählen Sie Ihr Lieblingseis für Ihr Frappé aus den untenstehenden Sorten aus. 8.50

#### **Kinder- Cüpli**

😊 1 Kugel Wunsch-Glacé mit bunten Smarties 3.50

#### **Glacé-Sorten**

Vanille, Schokolade, Mocca,  
Erdbeere, Stracciatella

pro Kugel 3.00  
mit Schlagrahm + 1.00