

# Aus unserer Patisserie

## Süsse Sünden

<b>Gniesserli</b> Sünde des Tages		8.50
<b>«Caramelchöpfli» im Weckglas serviert</b> Karamellisierte Nüsse   Orange   Thymian   Rahm		10.50
<b>Donut Mokka-Panna Cotta</b> Buttermilchschnee   Rhabarber   Streusel		14.00
<b>Marinierte Erdbeeren</b> Doppelrahm   Meringues		9.50      13.50
<b>Mooscake mit Erdbeerfüllung</b> Camparisorbet   Apfel-Limettengel   Erdbeersponge		15.00

# Gasparini-Glace

<b>Sorbet Zwetschge</b> Vieille Prune		12.00
<b>Sorbet Zitrone</b> Wodka oder Prosecco		12.00
<b>Rahmglace pro Kugel</b> Vanille   Erdbeere   Schokolade Mocca   Pistazien		4.00
<b>Sorbet pro Kugel</b> Zwetschge   Zitrone		4.00
<b>Hausgemachtes Sorbet pro Kugel</b> Campari		5.00
<b>Hausgemachte Glace pro Kugel</b> Caramel		5.00
<b>Portion Rahm</b>		2.00

## Coupes für den eiskalten Genuss

<b>Gerührter Eiskaffee Seegarten</b>	 		12.50
Kaffeeglace   Kirsch   Rahm			
<b>Coupe Danmark</b>	 	9.50	13.00
Vanilleglace   Schokoladensauce   Rahm			
<b>Coupe Nussknacker</b>	  	9.50	13.00
Pistazienglace   Vanilleglace Karamellisierte Zimt-Nüsse   Rahm			
<b>Coupe Romanoff</b>		9.50	13.50
Marinierte Erdbeeren   Vanille- und Erdbeerglace   Rahm			
<b>Banana Split</b>	  		13.50
Banane   Vanilleglace Schokoladensauce   geröstete Mandeln			

## Getränke zur Patisserie

<b>Riesling Auslese Scharlachberg 2019</b>	10cl	11.00
Weingut Bischel   Rheinhessen DE		
<b>Ruby Portwein</b>	4cl	11.00
Nieeport Vinhos   Duoro PRT		

## Allergen Symbole



Hartschalenobst



Milchprodukte



Eier



Glutenhaltige Getreide (Die Dekoration bei allen Desserts enthält Gluten)