



**SAISON
DESSERT**

VERMICELLES

Einfach so mit Meringue und Rahm

9.50 / MINI 7.00

COUPE NESSELRODE

Vermicelles mit Vanilleglace,
Meringue und Rahm

10.50 / MINI 8.50

NUSS-SABLÉ MIT VERMICELLES- GUPF

Vermicelles mal anders

6.50

VON DEN SCHLOSSGUT- BÄUMEN:

Soufflé Glace vom Eichel-Kaffee
dazu eine Baumnuss-Schnitte vom
Spielplatz-Baum begleitet von
eingelegten Kornelkirschen (mit
Stein)

11.50

SCHLEHEN UND HAGENBUTTEN- TARTE

dazu feine Haselnussglace und
ein Zwergorangenconfit

11.00

