

# Unsere Desserts

## Desserts

Crème brûlée mit kleinem Früchtebouquet (C,H,G)	7,50 €
Apfelstrudel mit Vanillesauce oder Vanilleeis (AW,C,E,H)	7,50 €
Schokoladenmousse mit mariniertem Erdbeer-Rhabarberragout (E,H,C)	8,90 €
Warmes Schokoladenküchle mit flüssigem Kern, Mangosauce und Vanilleeis (AW,C,H)	8,90 €
„Affogato“ doppelter Espresso und große Kugel Vanilleeis (H,C,G)	6,50 €
Kleiner Käseteller mit Weintrauben und Feigensenf, Steinofenbaguette (H,N)	14,00 €

### Legende:

AW – Weizen, AD – Dinkel, AR – Roggen, AG – Gerste, AH – Hafer, AK – Khorasan-Weizen, B – Krebstiere, C – Eier, D – Fisch, E – Erdnüsse, F – Soja, G – Schalenfrüchte, H – Milch & Laktose, I – Sellerie, J – Senf, K – Sesam, L – Lupine, M – Weichtiere Schnecken, N – Sulfid Schwefeldioxid, X – Allergen ist enthalten, O – kann Spuren von Allergenen enthalten 11 Nitritpökelsalz