

# SÜSSE VERFÜHRUNG

---

Panna-Cotta <i>mit frischen Beeren und seinem Coulis</i>	15.50
Vacherin Eistorte im Glas <i>mit Kirschkompott</i>	14.50
Ananas-Carpaccio <i>mit dreierlei Sorbets</i>	13.50
Mousse au Chocolat <i>à la „Schnecken“</i>	15.50
Gebrannte Crème <i>Katalanische Art</i>	16.—
Beeren- oder Bananengratin <i>mit Vanilleglacé</i>	16.—
Sorbet ( <i>zwei Kugeln</i> ) <i>im Glas</i>	9.—
<i>mit Wodka</i>	14.—
<i>mit Champagner</i>	16.—
Sorbets <i>Limetten, Mango, Beeren, Ananas, Orangen</i>	<i>pro Kugel</i> 4.—
Glacés <i>Vanille, Schokolade, Erdbeer, Caramel</i>	<i>pro Kugel</i> 3.50
Irish oder Rudesheimer-Kaffee <i>der Traditionelle und der mit Asbach Uralt</i>	15.50

# GENUSSREICHE EMPFEHLUNG

---

Reichhaltige Käsevariation <i>Regional und International</i>	16.—
Château Lafaurie-Peyraguey <i>Sautern, Frankreich, 1988</i>	<i>1dl</i> 18.—
Taylor`s Vintage Port, 2002	<i>5cl</i> 9.—