

Dessertvergnügen

Die Rezeptur unserer Desserts ist wie deklariert laktose- und glutenfrei.
Jedoch verwenden wir auch übliches Feingebäck zur Dekoration.
Weisen Sie uns daher bitte auf eine Intoleranz bei der Bestellung hin.

Klassische Eiskreationen

- Gemischtes Eis ohne Sahne € 4,20
- Gemischtes Eis mit Sahne € 5,00
- Kindereis (2 Kugeln)
mit bunter Dekoration
und Sahnetuff € 3,50

Kalter Kaffee

- nicht ganz so kalt -
mit Vanilleeis, Schlagsahne, Schokosoße
und einem guten Schuss Kahlúa-Kaffeeликör
€ 6,90

Karamelköpfl

Hausgemachte Creme Caramel (laktosefrei)
- königlich auf den Teller gebracht -
mit Schlagsahne und Feingebäck
€ 6,90

Frühlingserfrischerle

Erdbeersorbet
(laktose- und glutenfrei/vegan)
mit prickelndem Rosé-Sekt und
einem Hauch Chili-Balsamosirup im Glas serviert
- der kleine Genuss zum Schluss!
€ 6,90

Good old Crumble

(Mit Sorbet: laktose-, glutenfrei, vegan)

Warmes Rhabarberkompott mit dicken, saftigen
Vanillestreuseln bedeckt und gratiniert,
dazu eine Kugel Vanilleeis- Lebensfreude pur! € 7,50

Süße Schwarzwaldmarie

Kleiner Schokoladen-Ofenschlupfer - ein warmer, süßer
badischer Auflauf - auf beschwipstem Kirschkompott,
gekrönt von einem dicken Klecks Schlagsahne und
Schokospähnen - Schwarzwälder Genuss! € 7,90

Hugos Zabaione (Glutenfrei)

Superfruchtige Beerengrütze im Glas
veredelt mit luftig-leicht aufgeschlagener
Holunderblüten-Prosecco-Creme, gekrönt von
einer Kugel Walnusseis - Frühlingsduft in der Luft! € 7,20

Frühlingsglück (Laktose- und glutenfrei/vegan)

Cremiges Kokos-Panna-cotta mit frischem
Erdbeermark, gesunden Chiasamen und
einer Kugel Erdbeersorbet auf Zitronencrunch
- ein Frühjahrstraum! € 7,50

Espresso dolce (Laktose- und glutenfrei / vegan möglich)

Du kannst dich nicht entscheiden? Alles zuviel?
Dann rein in unser kleines Dessertvergnügen:
Ein Espresso und dazu drei Überraschungen aus dem
süßen Schlemmerland - so geht dolce vita! € 8,90