

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-Kaffeelikör
€ 6,50

Karamelflan (Gluten- und laktosefrei)

Hausgemachte Creme Caramel
- königlich auf den Teller gebracht -
mit Schlagsahne und Feingebäck
€ 6,50

Herbstzauber (Laktose- und glutenfrei, vegan)

Erfrischendes Sorbet laut Tagesangebot, aufgefüllt
mit Krone-Sekt - prickelndes Herbstvergnügen!
€ 6,50

Der Himmel auf Erden (Gluten- und laktosefrei, vegan)

Dieser saftige Kürbis-Cheesecake mit himmlischem
Sahnekaramellsöbtle vergoldet und mit knusprigem
Kürbiskernkrokant wird dich beflügeln!
€ 7,50

Das Crumble im Herbst (Gluten- und laktosefrei, vegan)

Das bringt dich garantiert in Herbststimmung!
Warme gedämpfte Mösbacher Apfelschnitze überbacken
mit saftigen Schokostreuseln, gekrönt von einer
Kugel Cassissorbet € 7,20

Heißer Fliet (Gluten- und laktosefrei, vegan)

Hausgemachtes Kokosparfait mit himmlischem warmer
Himbeergrütze aus den Beeren von Nachbars Strauch
- zarter kann man nicht Dahinschmelzen!
€ 7,90

Träumchen mit Pfläumchen (Gluten- und laktosefrei - ohne Vanilleeis)

Goldgelb gebackene Maisgrießherzen unter Puderzucker,
mit eingekochten Rotweinzwetschen - hmmm
wie früher bei der Oma!.... und eine Kugel Vanilleeis
haben wir dazu gedichtet!
€ 7,50

Espresso dolce (Laktose- und auf Wunsch auch glutenfrei)

Sie können sich nicht entscheiden? Alles zuviel?
Genießen Sie unser kleines Dessertpotpourri:
Ein Espresso und dazu drei süße Überraschungs-
Mini-Schlemmereien -Dolce vita!
€ 8,90