

# 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

## Karamelköpfl

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

## Wintersorbet

Zweierlei Sorbets  
(laktose- und glutenfrei/vegan)  
mit prickelndem Rosé-Sekt im Glas serviert  
- der kleine Genuss zum Schluss!  
€ 6,50

## Wintercrumble (Laktose-, glutenfrei, vegan)

Warmes Heidelbeerkompott mit dicken, saftigen  
Marzipanstreuseln bedeckt und im Ofen gebacken,  
dazu eine Kugel Cassissorbet - Winterfreude pur! € 7,50

## Schwarzwald-Tiramisu

Espressogetränkte Biskuits aufgeschichtet mit Mascarpone-  
creme und Kirschkompott mit Schuss, serviert im  
Marmeladenglas mit Sahnetuff - Heimatliebe! € 7,90

## Hüftgold (Laktose- und glutenfrei)

Mousse von Zartbitterschokolade trifft sich  
mit vitaminreichem Orangen-Mandarinen-Salat-  
dieses Rendezvous sollten Sie nicht verpassen! € 7,90

## Schneegestöber (Laktose- und auf Wunsch auch glutenfrei)

Zart schmelzende Zimtparfait-Tanne mit Schneeflöckchen  
aus Schlagsahne und warmem Zwetschgenkompott  
- zum Dahinschmelzen zauberhaft! € 8,20

## Espresso dolce

Sie können sich nicht entscheiden? Alles zuviel?  
Genießen Sie unser kleines Dessertpotpourri:  
Ein Espresso und dazu drei süße Überraschungen € 8,90