# 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 | € 6,90 |
| Gemischtes Eis mit Sahne | € 7,90 |
| Kindereis (2 Kugeln) mit bunter Dekoration und Sahnetuff | € 5,20 |

## Kalter Kaffee

Gebrühter Kaffee
mit Vanilleeis, Schlagsahne, Schokosoße und
einem guten Schuss Kahlúa-Kaffeelikör
€ 9,50

## Herbstzauber (Laktose- & glutenfrei, vegan)

Zwei Kugeln Sorbet: Mango und Cassis,
mit einem guten Schuss Crème de Cassissée de Dijon
(Johannisbeerlikör)
- fruchtiges Herbstvergnügen!
€ 9,50

## Apfelküchle (glutenfrei)

Mösbacher Apfelscheiben im Teigmantel ausgebacken
und in Zimtzucker gewälzt, auf Vanillesoße mit Mandel-
blättchen und einer Kugel Vanilleeis € 9,50

## Das Crumble im Herbst (Laktose-,glutenfrei, vegan)

Eingemachte Zwetschegen überbacken mit dicken,
saftigen Streuseln, gekrönt von einer Kugel
Cassissorbet - Herbststimmung pur! € 9,20

## Tea-Time (glutenfrei)

Earl-Grey-Birnenragout mit einem dicken Tuff
Mousse au chocolat und einer Kugel Walnußeis
auf Schokosößle € 9,80

## Karamelköpfli (laktose- & glutenfrei)

Hausgemachte Creme Caramel,
königlich auf den Teller gebracht mit Schlagsahne
und Feingebäck - unser Klassiker seit 1994! € 9,50

## Espresso dolce (Auf Wunsch laktose-,glutenfrei, vegan)

Sie können sich nicht entscheiden? Alles zuviel?
Genießen Sie unser kleines Dessertpotpourri:
Ein Espresso und dazu drei süße Überraschungs-
Mini-Schlemmereien -Dolce vita! € 11,90