



Desserts

Coupe Nesselrode

Vermicelle mit Meringues,
Vanilleglace,
Schokoladenstreusel
und Rahm
11.50

**Kokosmousse
im Schokoladenmatel**
mit Biskuit & Manogosorbet
13.00

Crema Catalana

mit Schokoladensorbet,
brennend serviert
10.50

Coupe Danemark

Vanilleglace, Schoggisauce
und Rahm
11.50

Warmer

Schokoladenkuchen

mit flüssigem Kern,
Rahm und Vanilleglace
13.50
(dauert ca. 15 Minuten)



Glace



Vanille

Kaffee

Stracciatella

Sauerrahmglace

Je Chugele 3.50

Sorbet



Schokolade

Himbeer

Erdbeer

Zitrone

Mango

Je Chugele 3.50

Portion Rahm 1.50

