

# UNSERE DESSERTS...

## ...WAS SÜßES GEHT IMMER!

Klassische rote Grütze I Vanilleeis I Krokant-Streusel <sup>1,2,3,16,11</sup>	5,60 €
Karamell-Flammerie I Cookie-Crumble I Brownie I frisches Obst <sup>1,2,3,16,11</sup>	6,80 €
Coupe Danmark I Vanilleeis I Sahne I warme Schokoladensauce <sup>1,2,3,16</sup>	4,90 €
Ostfriesen-Becher I Vanilleeis I Sahne I Rumrosinen <sup>1,2,3,11,16 Alkohol</sup>	5,90 €
Teeparfait von Onno Behrends Tee I Kandis I Rumrosinen I Sahne und rote Beeren <sup>1,2,3,16,11,Alkohol</sup>	6,90 €
Für die Lütten: zwei Kugeln Vanilleeis mit Gummibärchen <sup>1,2,3,11,16</sup>	2,80 €

### *Unsere Küchencrew empfiehlt:*

Dessertvariation ab 2 Personen <sup>2,1,3,16,11,Alkohol</sup>	p.P. 6,50 €
Lassen Sie sich von unserer Küchencrew überraschen	



### *Unser Weinberater, Patrik Weber, empfiehlt:*

Haselnussbrand vom Hödl Hof, riecht fein nach Nutella und ist am Gaumen sehr sanft. Passt hervorragend zu einem Espresso und unseren Desserts.

2cl 3,50 €