

DESSERT KREATION

New Orleans Beignets ^{A,C,G} 6⁰⁰ €

*seit 1986 offizieller Louisiana Donut
hausgemachter luftiger Hefeteig goldgelb
ausgebacken, warm serviert mit
Puderzucker und einem Vanille-Quark.
Official Louisiana donut since 1986 Homemade
light yeast dough, fried to a golden brown, served
warm with powdered sugar and a refreshing
vanilla quark.*

Espresso Panna Cotta ^{G,12} 6⁵⁰ €

*Eine feine Creme aus frisch gerösteten
Espressobohnen, Vanille und Sahne, mit
einer leckeren Aprikosen-Salsa verfeinert
mit Limette, Minze und Ahornsirup
A delicate cream made from freshly roasted
espresso beans, vanilla, and cream, with a
delicious apricot salsa refined with lime, mint, and
maple syrup.*

Apfel-Kürbis- Cheesecake ^{A,C,G} 6⁵⁰ €

*eine Creme aus Frischkäse, Joghurt
und Sahne, mit Vanille und Zitrone
verfeinert, mit einer Zimt- Kürbis Creme,
Karamell- Apfel und Butterstreuseln
A cream made from cream cheese, yogurt, and
cream, refined with vanilla and lemon, layered
with cinnamon pumpkin cream, caramel apple,
and butter crumble.*

Schoko Soufflé ^{A,C,F,G,H} 7⁵⁰ €

*Feines Schokoladensoufflé mit flüssigem
Kern, dazu eine Kugel Vanilleeis und Sahne.
Delicate chocolate soufflé with a molten center,
served with a scoop of vanilla ice cream and
whipped cream.*