

DESSERT KREATION

Pflaumen Mohn

Crumble ^{A,E,2} 6⁵⁰

Plant Based

Eine warme Komposition aus saftigen Pflaumen und aromatischem Mohn, gebacken mit knusprigen Erdnussstreuseln und serviert mit cremigem Vanilleeis.

Warm baked plum and poppy seed creation with crunchy peanut crumble, served with creamy vanilla ice cream.

Nougat Panna Cotta ^{F,G,H,2} 6⁵⁰

Eine feine Nougat-Schokoladen-Creme aus zartschmelzendem Nougat, edler Schokolade und Sahne, dazu ein aromatisches Orangenragout, mit Zimt und Triple Sec verfeinert.

Delicate nougat and chocolate cream made with smooth nougat, fine chocolate and cream, served with an aromatic orange ragout refined with cinnamon and Triple Sec.

Schoko Tarte ^{A,C,G} 6⁵⁰

Hausgebackene Schokoladentarte, herrlich schokoladig und zart im Biss, serviert mit cremigem Vanilleeis und luftiger Sahne.

Homemade chocolate tart, rich and intensely chocolatey with a delicate texture, served with creamy vanilla ice cream and whipped cream.