

DESSERT KREATION

New Orleans Beignets ^{A,C,G} 6⁰⁰ €

*seit 1986 offizieller Louisiana Donut ausgebackener
Hefeteig mit Puderzucker, mit einer leckeren
hausgemachtem Apfel-Kardamom-Creme*

*Official Louisiana donut since 1986 Fried yeast dough with powdered
sugar, with a delicious homemade apple-cardamom cream*

Zimt-Parfait ^{A,C,G,H,L} 6⁵⁰ €

*halbgefrorenes aus Zimt und Sahne, dazu warme
Glühwein-Pflaumen und leckerem Mandel-Crunch*

*Semi-frozen cinnamon and cream with warm mulled wine plums and
delicious almond crunch*

Stollenkonfekt mit Tonkabohnen Mousse ^{A,C,G,H} 6⁵⁰ €

*hausgemachtes, Konfekt mit getrockneter Cranberry,
Orangeat, Zitronat und Mandeln verfeinert mit Rum,
dazu eine luftige Mousse von der Tonkabohne verfeinert
mit Espresso*

*Homemade confectionery with dried cranberries, candied orange peel,
candied lemon peel, and almonds, refined with rum, accompanied by a
light tonka bean mousse refined with espresso.*

Lebkuchen Creme Brûlée ^{C,F,G,H} 7⁰⁰ €

*die klassische französische Creme aus Sahne, Eigelb und
Zucker verfeinert mit Lebkuchen-Gewürz und dazu
flambierte Rum-Feigen*

*The classic French cream made from cream, egg yolks, and sugar,
refined with gingerbread spice and served with flambéed rum figs.*

Alle Desserts die mit Eis serviert werden,
können Spuren von Ei, Soja, Erdnüssen und Schalenfrüchten enthalten.