

DESSERT KREATION

Crème brûlée ^{C,G} 7⁰⁰

Klassisches französisches Dessert: zarte Vanillecreme mit knuspriger Karamellkruste.

Classic French dessert: smooth vanilla custard with a crisp caramelized sugar crust.

Bananen Foster ^{G,1,4} 6⁵⁰

Klassisches Dessert aus New Orleans: karamellisierte Banane, mit Likör flambiert, dazu Bourbon-Vanilleeis und Sahne.

Classic New Orleans dessert: caramelized banana flambéed with liqueur, served with bourbon vanilla ice cream and whipped cream.

Mississippi Mud Pie ^{A,C,G} 7⁰⁰

Ein Traum für Schoko-Liebhaber: Espresso-Mürbeteigboden, saftige Schokoladenfüllung und Sahnetopping.

A dream for chocolate lovers: espresso shortcrust, rich chocolate filling, and whipped cream topping.

Zitronen-Tarte ^{A,C,G} 6⁵⁰

Eine französische kulinarische Tradition – mit Quark auf knusprigem Keksboden, serviert mit Sahne.

A French culinary classic – with quark on a crunchy cookie crust, served with whipped cream.

Mousse au Chocolat ^H 6⁵⁰

Plant Based

Feine Mousse aus Zartbitterschokolade, abgerundet mit Zitrone und Ahornsirup.

Fine vegan dark chocolate mousse, finished with lemon and maple syrup.