

# DESSERT KREATION

## Nutella Schnitte <sup>H,4 7<sup>90</sup></sup>

### Plant Based

Luftig-leichte Creme aus Mascarpone, Frischkäse und Nutella auf knusprigem Keksboden, verfeinert mit Limette und Mandeln. Dazu ein fein säuerliches Mirabellen-Minz-Chutney.

*Light and airy mascarpone, cream cheese and Nutella mousse on a crunchy biscuit base, refined with lime and almonds, served with a delicately tangy mirabelle plum and mint chutney.*

## Vanille-Parfait mit gegrilltem Pfirsich <sup>C,G,H 6<sup>90</sup></sup>

Hausgemachtes, cremiges Vanille-Sahne-Parfait mit gesalzenen Pistazien, dazu fein gegrillter Pfirsich, veredelt mit karamellisiertem Rosmarin-Zucker.

*Homemade creamy vanilla parfait with salted pistachios, served with finely grilled peach and caramelized rosemary sugar.*

## The Heaven <sup>C,F,G,1 5<sup>90</sup></sup>

Eisgekühlte Banane mit cremiger Erdnussbutter-Frischkäsecreme und flambierten Marshmallows, dazu leckeres Schokoladeneis.

*Ice-chilled banana with a creamy peanut butter and cream cheese filling, topped with flambéed marshmallows and served with delicious chocolate ice cream.*

## Strawberry

### Frozen Yogurt <sup>A,G 5<sup>90</sup></sup>

Hausgemachter Frozen Yogurt aus griechischem Joghurt und Honig, sanft cremig gefroren, serviert mit frischer Erdbeer-Salsa und Schokoladen-Cookie-Crunch.

*Homemade frozen yogurt made with Greek yogurt and honey, softly frozen and creamy, served with fresh strawberry salsa and chocolate cookie crunch.*

## Schoko Soufflé <sup>A,G 6<sup>90</sup></sup>

Warmes Schokoladensoufflé mit flüssigem Schokoladenkern, serviert mit einer Kugel Bourbon-Vanilleeis und Sahne.

*Warm chocolate soufflé with a molten chocolate center, served with a scoop of bourbon vanilla ice cream and whipped cream.*