

# DESSERT KREATION

## **Crème brûlée** C,G,H 7<sup>50</sup> €

*Klassische Crème brûlée aus feiner Vanillecreme mit knusprig karamellisierter Zuckerkruste, begleitet von fruchtigem Cranberrykompott und veredelt mit gebrannten Mandeln.*

*Classic crème brûlée made from fine vanilla cream with a crispy caramelized sugar crust, accompanied by fruity cranberry compote and refined with Delicate almond brittle.*

## **Nougatparfait mit Vanille-Orangen** C,G 7<sup>00</sup>

*Hausgemachtes Nougatparfait, vollmundig und cremig, verfeinert mit Zartbitterschokolade. Vanille und Orange setzen elegante, frische Akzente und runden das Dessert harmonisch ab.*

*Homemade nougat parfait, rich and creamy, refined with dark chocolate. Vanilla and orange add elegant, fresh accents and harmoniously round off the dessert.*

## **Pflaumen Cobbler** A,C,G 7<sup>00</sup>

*Aromatische Pflaumen, sanft in braunem Zucker und Zimt geschmort, gebacken unter einer zarten, buttrigen Vanillekruste. Serviert mit cremigem Vanilleeis.*

*Aromatic plums, gently stewed in brown sugar and cinnamon, baked under a delicate, buttery vanilla crust. Served with creamy vanilla ice cream.*

## **Blueberry Cheesecake** A,C,G 6<sup>50</sup> €

*Luftige Frischkäse-Quark-Creme mit feiner Zitronenzeste, geschichtet im Glas auf knusprigem Vollkorn-Butterkeks, verfeinert mit fruchtigem Heidelbeerkompott.*

*Light and airy cream cheese and quark cream with fine lemon zest, layered in a glass on a crunchy whole-grain butter cookie base, finished with a fruity blueberry compote.*