

Eis und hausgemachte Desserts

<i>Gemischtes Eis (4 Kugeln) / mit Sahne</i>	5,60 / 6,10
<i>Walnusseis mit Sahne und Eierlikör</i>	8,20

Feine Hausgemachte Desserts:

<i>Lauwarmer Apfel-Lebkuchenstrudel mit Nüssen und Vanillesoß</i>	7,20
<i>„Gedeck“: 1 Espresso, kleines Gebäck aus unserer Backstube und 1 Stamperl Boscop-Apfelbrand aus dem Eichenfaß von der Destillerie Liedschreiber</i>	7,50
<i>Unsere Bayrische Crem nach altem Hausrezept mit echter Bourbon-Vanille, im Weckglas serviert mit Blaubeerragout</i>	9,80
<i>Zimtparfait mit Rotweinzwetschgen und Datteln</i>	7,80
<i>Feines Mousse au Chocolat (mit Kirschwasser verfeinert) mit Eierlikör-Sahne und Zwetschgenkompott</i>	8,50
<i>Stollenmousse mit Blaubeer-Ragout</i>	8,50
<i>Gebackene Topfenknödel an Orangenterrine</i>	9,20
<u>vegan</u> : <i>Frischer Obstsalat mit Walnüssen und Zitronencake aus unserer Backstube</i>	7,20