
Digestif

OBSTBRÄNDE VOM WEINGUT DZ DANNER, DURBACH, HAFERPFLAUME, MARC VOM RIESLING, ZIBÄRTLE(WILDPFLAUME) WILLIAMS – EDELGOLD	2CL € 6,-
BRÄNDE AUS DER DESTILLERIE HERRMANN GANSLOSER, BAD DITZENBACH / AUERDORF WALDHIMBEERE, ALTE APRIKOSE, HASELNUSS, GEBIRGS – WILLIAMSBRNE	2 CL € 8,-
BRÄNDE AUS DER EDELOBSTBRENNEREI ZIEGLER, FREUDENBERG WILDKIRSCHKE NO. 1	2 CL € 12,-
APRIKOSE, SCHLEHE	2 CL € 8,50
QUALITÄTSBRÄNDE VON HANS REISETBAUER, AXBERG / ÖSTERREICH	€ 11,-
ZWETSCHGE, KAROTTE, VOGELBEERE, KIRSCHKE	
BRENNEREI GÜNTER ROCHELT, FRITZENS / ÖSTERREICH KRIECHERL, WACHAUER MARILLE, ORANGE, GRAVENSTEINER APFEL, QUITTE, MIRABELLE, WALDHIMBEERE	2 CL € 14,-
HENNESSY FINE DE COGNAC	4CL € 8,-
HENNESSY PARADIS	4CL € 33,-
REMY MARTIN VSOP	4CL € 7,50
Remy Martin XO	4CL € 28,00
GRAPPA FRATTINA CHARDONNAY	€ 5,-
GRAPPA NONINO MERLOT	€ 5,50
GRAPPA NONINO CHARDONNAY	€ 5,50

Les fromages, Les desserts

SCHAUM VON MANDELN UND ZWETSCHGEN „ LE CASSOULET “	€ 10,-
MILLE FEUILLE VON MASCARPONE UND BROMBEEREN MIT GEEISTEM CAFÉ AU LAIT	€ 11,-
NOUGATSCHAUM IM HONIGBLATT MIT FRISCHEN HIMBEEREN UND HASELNUSSKROKANT	€ 11,-
TOPFENSOUFFLÉ MIT WEINBERGSPFIRSICH UND GEEISTEM VANILLECRUNCH ZUBEREITUNGSZEIT CA. 30 MINUTEN!	€ 13,-
GESCHMOLZENER REBLOCHON MIT SESAM, BIRNE UND SAUERKLEE	€ 12,-