

## Süßes aus unserer Pâtisserie

Cremiges, gebackenes und geistes von Mango und Schokolade	€	13,00
Karamellisiertes Marillentörtchen mit Capuccinorahmeis und geliertem Waldbeersüppchen (Zubereitungszeit ca. 15 Minuten)	€	11,20
Knusper Feuilette von Heidelbeere und Topfenmousse mit Cassissorbet	€	11,50
Lavendel-Crème Brûlée mit marinierten Erdbeeren und kleiner Sorbetvariation	€	12,00
Warmer „Kaiserschmarrn“ mit Zwetschkenröster	€	10,50
Warmer Apfelstrudel mit Vanillesauce, oder Vanilleeis oder Schlagobers	€	6,50

