



# Aus unserer Patisserie

## Süsse Sünden

**Cafe Gourmand** 8.00  
Sünde des Tages

**Caramelchöpfli im Weckglas serviert**  10.50  
Karamellisierte Zimt-Nüsse | Orange | Rahm

**Tiramisù**  14.00  
Spekulatius | Zimt | Mascarpone | Orange  
Kaffee | Grand Marnier

**Vermicelles**  9.50 13.50  
Vanilleglacé oder Meringues und Rahm

**Crème-Brûlée-Schnitte**  17.00  
Mandarine | Pistazien | weisse Schokolade

# Gasparini-Glace

**Sorbet Zwetschge** 12.00  
Vieille Prune


**Sorbet Zitrone** 12.00  
Wodka oder Prosecco

**Rahmglace pro Kugel**  4.00  
Vanille | Erdbeere | Schokolade  
Mocca | Pistazien

**Sorbet pro Kugel** 4.00  
Zwetschge | Zitrone

**Hausgemachtes Sorbet pro Kugel** 5.00  
Mandarine

**Hausgemachte Glace pro Kugel** 5.00  
Tonkabohne 

**Portion Rahm**  2.00

## Coupes für den eiskalten Genuss

<b>Gerührter Eiskaffee Seegarten</b>  	12.50
Kaffeeglacé   Kirsch   Rahm	
<b>Coupe Danmark</b>  	9.50 12.50
Vanilleglacé   Schokoladensauce   Rahm	
<b>Coupe Nussknacker</b>   	9.50 12.50
Pistazienglacé   Vanilleglacé Karamellisierte Zimt-Nüsse   Rahm	
<b>Coupe Nesselrode</b>   	9.50 13.50
Vermicelles   Vanilleglacé   Meringue   Rahm	
<b>Banana Split</b>   	13.50
Banane   Vanilleglacé   Schokoladensauce   geröstete Mandeln	

## Getränke zur Pâtisserie

<b>Riesling Auslese Scharlachberg 2019</b> 10cl	11.00
Weingut Bischel   Rheinhessen DE	
<b>Ruby Portwein</b> 4cl	11.00
Nieeport Vinhos   Duoro PRT	

## Allergen Symbole



Hartschalenobst



Milchprodukte



Eier



Glutenhaltige Getreide (Die Dekoration bei allen Desserts enthält Gluten)