








Aus unserer Patisserie

Süsse Sünden

Gniesserli 8.50
Sünde des Tages

«**Caramelchöpfli**» im Weckglas serviert    10.50
Karamellisierte Nüsse | Orange | Thymian | Rahm

Gestockte Erdbeercreme     14.00
Ananas-Minzsorbet | Kokos-Streusel

Marinierte Erdbeeren   9.50 13.50
Vom Wiesner Beerenland in Bottmingen
Doppelrahm | Meringues

Mandel-Apfel-Biscuit    15.00
Himbeersorbet | Pfirsich-Kompott
Schoko-Crumble | Vanille

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
Ananas-Minzsorbet
Himbeersorbet

Hausgemachte Glace pro Kugel 5.00
Caramel  

Portion Rahm  2.00

Coupes für den eiskalten Genuss

Gerührter Eiskaffee Seegarten	 		12.50
Kaffeeglace Kirsch Rahm			
Coupe Danmark	 	9.50	13.00
Vanilleglace Schokoladensauce Rahm			
Coupe Nussknacker	  	9.50	13.00
Pistazienglace Vanilleglace Karamellisierte Zimt-Nüsse Rahm			
Coupe Romanoff		9.50	13.50
Marinierte Erdbeeren vom Wiesner Beerenland in Bottmingen Vanille- und Erdbeerglace Rahm			
Banana Split	  		13.50
Banane Vanilleglace Schokoladensauce geröstete Mandeln			

Getränke zur Patisserie

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

Allergen Symbole



Hartschalenobst



Milchprodukte



Eier



Glutenhaltige Getreide (Die Dekoration bei allen Desserts enthält Gluten)