

Aus unserer Patisserie

Süsse Sünden

Gniesserli Sünde des Tages		7.5
Caramelchöpfli im Weckglas serviert Karamellisierte Zimtnüsse Orange Sternanis Rahm		10.5
Gestockte Creme von Kastanien Safran-Birnensorbet Orientalischer Orangensalat Zimtbreusel		11
Vermicelles Vanilleglace oder Meringues und Rahm	9.5	12.5
Kaiserschmarrn Zwetschgen Bratapfelglace		15

- Die Zubereitung nimmt gut 15 Minuten in Anspruch-

Gasparini-Glace

Sorbet Zwetschge Vieille Prune	12
Sorbet Zitrone Wodka oder Prosecco	12
Rahmglace pro Kugel Vanille Erdbeere Schokolade Mocca Haselnuss	4
Sorbet pro Kugel Zwetschge Zitrone	4
Hausgemachtes Glace Bratapfel	5
Hausgemachtes Sorbet Safran-Birnensorbet	5
Portion Rahm	2

Coupes für den eiskalten Genuss

Gerührter Eiskaffee Seegarten 12.5
Kaffeeglace | Kirsch | Rahm

Coupe Danmark 9.5 12.5
Vanilleglace | Schokoladensauce
Rahm

Coupe Nussknacker 9.5 12.5
Haselnussglace | Vanilleglace
Karamellierte Zimt-Nüsse | Rahm

Coupe Nesselrode 9.5 13.5
Vermicelles | Vanilleglace
Meringue | Rahm

Banana Split 13.5
Banane | Vanilleglace
Schokoladensauce | Geröstete Mandeln