

## Dessert

Schokoladen- Malheur mit Brombeersorbet und Beerencoulis  
Chocolate malheur with blackberry sorbet and berry coulis  
€ 10,50

Gebrannte Grießflammerie mit Sesam-Karamell und eingekochter  
Johannisbeere  
Burnt semolina pudding with sesame caramel and cooked redcurrant  
€ 6,50

als Probier-Portion  
Mulled wine ice cream with vanilla plums  
€ 3,50

Internationale Käseauswahl mit Walnussbrot und Feigensenf  
International cheese variation with walnut bread and fig mustard  
€ 14,50

## Sorbet

1 Kugel hausgemachtes Sorbet  
Scoop of homemade sorbet  
€ 2,50

Fragen Sie auch nach unserer Eiskarte!  
Ask our staff for the different flavours

## Dessertwein

Beerenauslese Bechtheimer Stein  
Weingut Dreissigacker, Rheinhessen  
0,05 l € 3,50

Hemmungslos Sauvignon Blanc Trockenbeerenauslese  
Weingut Tement, Steiermark  
0,05 l € 2,60