

# Our sweets - Unsere Desserts

## Le Café « 5-sens »

Coffee with 2 mini caramel custard, 1 small piece of cake and pralines

Kaffee zur Auswahl mit 2 mini gebrannten Cremes, 1 kleines Stück Kuchen und hausgemachten Pralinen



10.20

Plate of cheese with spicy fig mustard / Käseteller mit pikantem Feigensenf 12.50

Small plate of cheese (4 sorts) / Kleiner Käseteller (4 Sorten) 8.20

Pancakes with tepid wildberries and vanilla ice cream 9.90

Crêpes mit lauwarmen Waldbeeren und Vanilleeis

Pancakes with chocolate sauce and vanilla ice cream 9.90

Crêpes mit Schokoladensauce und Vanilleeis

Warm soft chocolate cake with vanilla sauce (12-15 min.) 11.50

Warmer weicher Schokoladenkuchen mit Vanillesauce (12-15 min)

## Seasonals / Saisonales

Variation of strawberry: iced parfait / mousse / marinated 12.30

crumble with hazelnuts / strawberry

Variation von Erdbeeren: Eis-Parfait / Mousse / mariniert

Haselnussstreusel / Erdbeere

Strawberry tart / Erdbeerkuchen 5.30

whipped cream / Schlagrahm + 1.60

Strawberry tartlet / Erdbeertörtchen 3.80

whipped cream / Schlagrahm + 1.60

Strawberry mousse with sauce and crispy leave of sesame 11.30

Erdbeerenmousse mit Sauce und Knusperiges mit Sesam

Tepid caramel custard / Karamellisierte gebrannte Creme 11.80

with vanilla ice cream / mit Vanilleeis + 3.40

Iced sabayon of absinth with strawberries mousse and crispy leave of sesame 12.20

Gefrorene Sabaione mit Absinth parfümiert, Erdbeerenmousse und Knusperiges mit Sesam

Real warm apple strudel / Echter lauwärmer Apfelstrudel ½ portion portion

with vanilla sauce / mit Vanillesauce 8.00 11.00

with vanilla ice cream / mit Vanilleeis 9.00 12.20