

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



10.60

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

10.00

Crêpes mit lauwarmen Waldbeeren und Vanilleeis

Pancakes with chocolate sauce and vanilla ice cream

10.00

Crêpes mit Schokoladensauce und Vanilleeis



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

11.80

Warmer weicher Schokoladenkuchen mit Vanillesauce (12-15 min)

Seasonals / Saisonales

Warm prunes tartlet with almonds and vanilla ice cream

Lauwarmes Zwetschkentörtchen mit Mandelmasse und Vanilleeis



9.30

Selection of fresh fruits with fruit sauce and homemade sherbets (4 sorts)

13.10

Palette von frischen Früchten mit Früchte-Coulis und hausgemachten Sorbets (4 Sorten)

Iced parfait of passion fruit with small warm cake

12.70

Passionsfrucht-Eisparfait mit seinem lauwarmen Küchlein



Wildberries mousse with sauce, small fruits and crispy leave of sesame

11.60

Waldbeerenmousse mit Sauce und kleinen Früchten, Knusperiges mit Sesam

Tepid caramel custard / Karamellisierte gebrannte Creme

12.00

with vanilla ice cream / mit Vanilleeis

+ 3.40

Iced sabayon of absinth with wildberries mousse and crispy leave of sesame

12.40

Gefrorene Sabaione mit Absinth parfümiert, Waldbeerenmousse und Knusperiges mit Sesam

Real warm apple strudel / Lauwarmer Wiener Apfelstrudel

½ portion

portion

with vanilla sauce / mit Vanillesauce

8.30

11.50

with vanilla ice cream / mit Vanilleeis

9.30

12.60