

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 Crêpes mit lauwarmen Waldbeeren und Vanilleeis	9.90
Pancakes with chocolate sauce and vanilla ice cream Crêpes mit Schokoladensauce und Vanilleeis	9.90
Warm soft chocolate cake with vanilla sauce (12-15 min.) Warmer weicher Schokoladenkuchen mit Vanillesauce (12-15 min)	11.50
Vermicelli tartlet / Vermicellestörtchen whipped cream, Rahm	4.20 + 1.50
Vermicelli / Vermicelles whipped cream, Rahm	7.30 + 1.50
Vermicelli with meringues and whipped cream Vermicelles mit Meringue und Rahm	9.50
Vermicelli with vanilla ice cream / Vermicelles mit Vanilleeis	10.20

Seasonals / Saisonales

Warm prunes tart with almonds and vanilla ice cream Lauwarmer Zwetschkenkuchen mit Mandelmasse und Vanilleeis	½ portion 6.70	portion 8.60
Wildberries mousse with sauce, small fruits and crispy leave of sesame Waldbeerenmousse mit Sauce und kleinen Früchten, Knusperiges mit Sesam		11.30
Tepid caramel custard / Karamellisierte gebrannte Creme with vanilla ice cream / mit Vanilleeis		11.80 + 3.30
Iced sabayon of absinth with wildberries mousse and crispy leave of sesame Gefrorene Sabaione mit Absinth parfümiert, Waldbeerenmousse und Knusperiges mit Sesam		12.20
Real warm apple strudel / Echter lauwarmer Apfelstrudel with vanilla sauce / mit Vanillesauce with vanilla ice cream / mit Vanilleeis	½ portion 8.00 9.00	portion 11.00 12.20