

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

Warm prunes tart with almonds and vanilla ice cream $\frac{1}{2}$ portion portion

Lauwarmer Zwetschkenkuchen mit Mandelmasse und Vanilleeis 6.70 8.60

Wildberries mousse with sauce, small fruits and crispy leave of sesame 11.30

Waldbeerenmousse mit Sauce und kleinen Früchten, Knusperiges mit Sesam

Tepid caramel custard / Karamellisierte gebrannte Creme 11.80

with vanilla ice cream / mit Vanilleeis + 3.30

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

Gefrorene Sabaione mit Absinth parfümiert, Waldbeerenmousse und Knusperiges mit Sesam

Real warm apple strudel / Echter lauwarmer Apfelstrudel $\frac{1}{2}$ portion portion

with vanilla sauce / mit Vanillesauce 8.00 11.00

with vanilla ice cream / mit Vanilleeis 9.00 12.20