

Our sweets - Unsere Desserts

Le Café « 5-sens »	<i>Coffee with 2 mini caramel custard, 1 small piece of cake and pralines</i> Kaffee zur Auswahl mit 2 mini gebrannten Cremes, 1 kleines Stück Kuchen und hausgemachten Pralinen		10.60
<i>Plate of cheese with spicy fig mustard / Käseteller mit pikantem Feigensenf</i>	12.50		
<i>Small plate of cheese (4 sorts) / Kleiner Käseteller (4 Sorten)</i>	8.20		
<i>Pancakes with tepid wildberries and vanilla ice cream</i>	10.10		
Crêpes mit lauwarmen Waldbeeren und Vanilleeis			
<i>Pancakes with chocolate sauce and vanilla ice cream</i>	10.10		
Crêpes mit Schokoladensauce und Vanilleeis			
<i>Warm soft chocolate cake with vanilla sauce (12-15 min.)</i>	11.80		
Warmer weicher Schokoladenkuchen mit Vanillesauce (12-15 min)			
Seasonal home made / Saisonales hausgemacht			
<i>Iced tiramisu with marinated strawberries</i>	12.00		
vereistes Tiramisu mit marinierte Erdbeeren			
<i>Strawberry tartlet / Erdbeertörtchen</i>	4.40		
<i>whipped cream / Schlagrahm</i>	+ 1.60		
<i>Mini romanoff (ice cream), strawberries, 1 vanilla ice cream and whipped cream</i>	7.40		
mit Erdbeeren, 1 Kugel Vanilleeis und Schlagrahm			
<i>Coupe romanoff (ice cream) strawberries, 2 vanilla ice cream and whipped cream</i>	12.40		
mit Erdbeeren, 2 Kugeln Vanilleeis und Schlagrahm			
<i>Strawberries plain - portion / Erdbeeren - die Portion</i>	7.00		
<i>with vanilla ice cream / mit Vanilleeis</i>	+ 3.40		
<i>with whipped cream / mit Schlagrahm</i>	+ 1.60		
<i>Strawberry mousse with sauce, small fruits and crispy leave of sesame</i>	11.50		
Erdbeerenmousse mit Sauce, kleinen Früchten und Knusperiges mit Sesam			
<i>Tepid caramel custard / Karamellisierte gebrannte Creme</i>	11.80		
<i>with vanilla ice cream / mit Vanilleeis</i>	<u>+ 3.40</u>		
<i>Real Vienna warm apple strudel / Lauwarmer Wiener Apfelstrudel</i>	½ portion	portion	
<i>with vanilla sauce / mit Vanillesauce</i>	8.30	11.50	
<i>with vanilla ice cream / mit Vanilleeis</i>	9.30	12.60	