



DESSERTS



Crème Brûlée

A1, A6

8,00

Cheesecake

mit Erdnussbutter und
Buttermilch-Thymian-Eis

A1, A2, A4, A6

9,00

Lauwarmes Schokotörtchen

mit Hugosorbet

A1, A2, A4, A6, A7b, A7c, A10, A11
Zubereitungszeit ca. 20 Minuten

9,00

Flambierter Kaiserschmarr'n

mit Rosinen und Mandeln,
Kompott vom Granny Smith

A1, A4, A6, A11, A7b

8,00

Käse vom Gröner Hof

A6, A4 (Roggen), A9, A7c

je 100g 10,00

Hausgemachtes Eis

A1, A6

*Es können weitere Allergene auftreten; bitte erfragen
Sie Sorten und Allergene bei unserem Personal!*

je Kugel 3,50

DIGESTIVE

je 2cl

Grappa

6,50

Jose Cuervo Tequila¹

3,50

Jubiläumsaquavit¹

3,50

Linie Aquavit

3,50

Calvados V.S.O.P.

7,00

KAFFEE- SPEZIALITÄTEN

Tasse Kaffee

2,60

Espresso

2,60

Doppelter Espresso

4,40

Espresso Macchiato

2,90

Cappuccino ^{A6}

3,30

Milchkaffee ^{A6}

3,30

Latte Macchiato ^{A6}

3,50

Alle Kaffeespezialitäten
auch entkoffeiniert



EDELBRÄNDE aus unseren Gallonen

je 2cl

Riesling Tresterbrand Barrique

6,50

Obstbrand von Äpfeln und Birnen

6,50

Mirabellenbrand

6,50

Williams Christ Edelbrand

6,50

Kirschwasser

6,50

Holunder Edelbrand

6,50

Schlehen Wildfruchtbrand

6,50

Himbeergeist

6,50

EDELBRÄNDE aus der Region

je 2cl

Pleiner Birne

10,50

Mirabelle

10,50

Trauben Trester

10,50

Haselnussgeist

12,00

Allergene

A1: Ei | A2: Erdnüsse | A3: Fisch | A4: Gluten | A5: Krebstiere |
A6: Laktose | A7: Schalenfrüchte: A7a: Pinienkerne, A7b: Mandel,
A7c: Walnuss | A8: Sellerie | A9: Senf | A10: Soja | A11: Sulfite |
A12: Sesam | A13: Mollusken

Zusatzstoffe

1: mit Farbstoff

Alle Preise verstehen sich in Euro, inklusive Mehrwertsteuer.