

## Dessert

Orangen-Crème-Brûlée.....	9,90 €
mit Kürbis-Mandel-Ragout & Walnusscrunch	
Schwäbische Zwetschgenknöpfe.....	8,90 €
mit Vanilleeis & Karamell	
Mousse au Chocolat <i>vegan</i> .....	9,50 €
auf Waldbeeren-Spiegel & gebrannten Kürbiskernen	
Elsässer Winzerkäse.....	11,50 €
mit Feigensenf / Walnuss & hausgebackenem Brot	
Hausgemachter Apfel-Strudel.....	7,90 €
mit Rum & Rosinen	

## Feines Eis

Handwerkskunst aus der Manufaktur – regionale Zutaten ohne Zusatzstoffe

Gemischtes Eis .....	8,90 €
Drei Kugeln zur Wahl: Vanille / Dunkle Schokolade / Haselnuss / Erdbeere / Mango-Sorbet / Johannisbeer-Sorbet / Zitronen-Sorbet	
Eine Kugel Eis nach Wahl .....	3,50 €
Vanille / Dunkle Schokolade / Haselnuss / Erdbeere / Mango-Sorbet / Johannisbeer-Sorbet / Zitronen-Sorbet	

Verehrte Gäste, bei Allergien und Unverträglichkeiten sprechen Sie uns bitte an.  
Wir halten eine separate Speisekarte für Sie bereit.