

Gourmandises

€ 10

Entremet Mandarine au Cœur Coulant

Mandarineschaum – Tangerine Mousse

Mille-Feuille de Nougat Glacé en Croustillant de Pâte Filo

Knusprige Nussnugateisschnitte – Ice with Nuts and Liquor sliced with Pastry

Variations du Pâtissier

Feinschmecker Teller - Gourmet Plate

Jubilé de Cerises au Kirsch Saint-Nicolas *

Kirschenjubiläum mit Kirsch « Saint-Nicolas » - Cherries with Kirsch « Saint-Nicolas »

Tagliatelles Chocolat et Sorbet Orange

Schokoladetagliatelle mit Orangesorbet – Chocolate Noodles with Orange Sherbet

Crème Brûlée Thym Citronnelle, Glace Yaourt

Caramelisierte Thymian und Zitrone Creme – Caramelized thyme and Citronnella Cream Pie

Irish Coffee

Dessert – avec temps de préparation

€ 12

Sabayon de Fruits au Crémant *

Überbackenes Obst mit Crémant – Gratinated Fruit with Crémant

Le Moelleux au Chocolat et sa Glace Vanille

Lauwarmer Schokoladenkuchen mit Vanilleeis – Lek Warm chocolate cake with Vanilla Ice-cream

La Tarte Fine aux Pommes *

Apfeltörtchen – Apple Pie

Fromages Affinés

Käseplatte - Assorted cheese

€ 15

