

## DESSERTS

### CRÈME BRULÉE

mit hausgemachtem Sorbet

11,00

---

### FEIGENBLATT-PANNA COTTA

Feigen | hausgemachtes Mandel-Eis

13,00

---

### QUITTEN-BABA

mit Schwarztee

13,50

---



### HAUSGEMACHTES SORBET

Zitronenschaum

7,00

### NUR KARTENZAHLUNG

Bei Fragen zu Allergenen oder Unverträglichkeiten  
steht Ihnen unser Personal jederzeit gerne zur Verfügung.

## DESSERTS

### CRÈME BRULÉE

mit hausgemachtem Sorbet

11,00

---

### FEIGENBLATT-PANNA COTTA

Feigen | hausgemachtes Mandel-Eis

13,00

---

### QUITTEN-BABA

mit Schwarztee

13,50

---



### HAUSGEMACHTES SORBET

Zitronenschaum

7,00

---

### BRATAPFEL „MAL ANDERS“

hausgemachtes Vanille-Eis

14,00

### NUR KARTENZAHLUNG

Bei Fragen zu Allergenen oder Unverträglichkeiten  
steht Ihnen unser Personal jederzeit gerne zur Verfügung.

# DESTILLATE

## LIKÖRE

Kastanie | Pflaume-Zimt  
Erdbeer-Chili | Salted Caramel  
5,00 – 2CL

---

## OBSTBRÄNDE

Delicious-Apfel | Williams Christ Birne | Kirsche  
Mirabelle | Aprikose | Quitte  
6,00 – 2CL

---

## TRAUBENBRAND

von der Sauvignon Blanc-Traube im Whiskey-Fass gelagert   
8,00 – 2CL

---

## TRESTERBRAND

von der Chardonnay- und Cabernet Sauvignon-Traube  
im Eichenfass gelagert   
8,00 – 2CL

## TRESTERBRAND

von der Chardonnay-Traube  
8,00 – 2CL

## DIEHLICIOUS TRESTERBRAND

von der Chardonnay-Traube  
aus dem 30ltr. – Walnussfass   
8,00 – 2CL

## NUR KARTENZAHLUNG

Alle Destillate zum Kauf aus dem hauseigenen Wein- und Sektgut - Destillerie A.Diehl

 = IM HOLZFASS GEREIFT     = IM BARRIQUE GEREIFT

# HEISSGETRÄNKE

## KAFFEE

Café Crema 3,50  
Milchkaffee 4,50  
Cappuccino 4,00  
Latte Macchiato 5,00

---

## ESPRESSI

Espresso 3,00  
Espresso Doppio 5,00  
Espresso Macchiato 3,50  
Espresso Macchiato Doppio 6,00

---

Heiße Schokolade 5,00

---

## TEE

Schwarztee, Kräutertee,  
Grüner Tee, Früchtetee  
3,50

## NUR KARTENZAHLUNG

Bei Fragen zu Allergenen oder Unverträglichkeiten  
steht Ihnen unser Personal jederzeit gerne zur Verfügung.