

## DESSERTS

### CRÈME BRÛLÉE

Obst | Aprikose

Klassische Crème Brûlée mit Vanille und Tonkabohne,  
serviert mit mariniertem Obst Salat und hausgemachtem Aprikosensorbet  
12,50

---

### ROSTIGER RITTER

Brioche | Pflaume | Vanille

In Butter goldbraun gebratene Brioche Scheibe mit warmen Zimtpflaumen,  
verfeinert mit unserem hausgemachten Pflaumen-Zimt-Likör,  
Vanilleeis und luftigem Vanille-Espuma  
11,50

---

### PASSIONSFRUCHTSORBET

Mango | Sekt

Lebendig und frisch: Passionsfruchtsorbet mit Mangosauce,  
das direkt am Tisch für Sie mit  
unserem DIEHLicous-Sekt aufgegossen wird.  
9,00

---

### SCHOKOKÜCHLEIN

Schokolade | Rum-Kirschen | Vanilleeis

Lauwarmer Schokoladenkuchen, dazu in kräftigem Rum  
eingelegte Kirschen – ein intensives Dessert für Genießer.  
12,50

---

### AFFOGATO

Vanille-Eis mit Espresso

6,50

### NUR KARTENZAHLUNG

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