

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.