

# SWEET SPOTS



## CHEESECAKE-MOUSSE

marinierte Beeren,  
Waldbeer-Sorbet & Crumble <sup>AGG</sup>

12

## ESPRESSO CRÈME BRÛLÉE

Dulce de Leche Eis & Pekannüsse <sup>GGHO</sup>

12

## ORIGINAL FRANZÖSISCHE

### TARTE TATIN

Mit Tahiti-Vanilleeis <sup>AGG</sup>

12

## DUNKLES

### SCHOKOLADEN-SOUFFLÉ

Eingelegter Rhabarber & Sorbet <sup>AGG</sup>

12



EISPRESSO Espresso mit Vanilleeis °

5,50

## EISKALT

WALDBEERE, RHABARBER oder ZITRONE

7

verrühren wir für Sie mit

Cava | 9      oder      Vodka | 9

## KÄSE

4 x KÄSE  
mit affinieren Käsesorten &  
Chutney, dazu Butter & Brot <sup>AGHO</sup>

15

## RUM & CIGAR

77 Gran Reserva Rum &  
Araguani 72% Valrhona  
Schokolade aus Venezuela <sup>GH</sup>

18



## ONLY

### FOR GIRLS

Espresso & Estate Golden  
Coconut Rum



8

### FOR BOYS

Espresso &  
Grappa Poli



8

## TOP 10

4cl Ron Zacapa Centenario, 23y	Guatemala	12,50
4cl Ron Zacapa Royal	Guatemala	44,00
4cl Belmont Estate Golden Coconut Rum	St. Kitts	6,80
2cl Alte Zwetschke	Gölles	7,50
2cl Marille	Gölles	7,50
2cl Grappa Nonino Chardonnay Barrique	Friaul	8,50
4cl Rum77 Gran Reserva	Karibik	9,50
4cl Carajillo aVAO	Barcelona	4,50
2cl Grappa Nonino „Antica Cuvée“	Friaul	8,50

Bei Fragen zu Allergenen wenden Sie sich bitte an unser geschultes Personal.  
Gerne möchten wir Sie darauf aufmerksam machen, dass in unseren Desserts Alkohol  
verarbeitet sein kann.