

## Digestifs - 2cl

<b>Schwarzwälder Schnäpsle</b> Obstwasser, Mirabelle, Hefe, Topinambur, Zwetschge, Kirschwasser, Williamsbirne und Himbeergeist	3.20
<b>Aus dem Elsaß:</b> Mirabellenschnaps oder Williams	3.50
<b>Grappa di Amarone</b>	3.50
<b>Grappa di Brunello</b>	3.90
NONINO – <b>Grappa Merlot</b>	4.90
<b>Sauerkirsch</b> - vom Weingut Bercher	4.50
<b>Zibärtele:</b> 5 Jahre alter Schnaps aus kleinen Wildpflaumen aus dem Bartleshof in Gutach im Elztal	5.90
<b>Kirnermarteshof, Oberried</b>	
<b>Apfelbrand</b> aus dem Holzfaß	4.40
<b>Birnenbrand</b> mit Fruchtsüße	4.50
<b>Schwarzwaldrausch</b> – Tannenzapfenlikör, 50%. Rarität!	5.90
<b>Familienbrennerei Emil Scheibel, Ortenau</b>	
<b>Finesse Himbeere</b> -intensiv, weich und elegant	4.00
<b>Premium Schwarzwälder Kirschwasser</b> -klar und schnörkellos	4.50
<b>Premium Altes Pflümli</b> -zweifach gebrannt, 2 Jahre gelagert	4.50
<b>3Raben: Regionales Kräuterelixier</b> -mild und würzig	4.50
<b>Premium Moor Birne</b> -kraftvolle, tiefgoldene Edelsprituose	5.00
<b>Edles Fass Gold-Marille</b> oder <b>Haselnuss:</b> sehr aromatisch	5.90

*Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich.  
Unser Service-Team gibt Ihnen gerne mündlich Auskunft. Alternativ ist  
eine schriftliche Dokumentation der Allergene einsehbar.*

## Desserts

Gemischtes Eis mit Sahne	5.50
Eis und Sorbet vom Ruhbauernhof mit Früchten	7.00
Crème brûlée mit Sorbet vom Ruhbauernhof	8.00
Sonnen-Leckerle Zwei kleine Leckereien mit einem Espresso	8.00
Marmorierte Mousse Praline von heller und Dunkler Schokolade an Frucht Coulis	8.50
<i>Küchenchef-Empfehlung</i>	
Brombeer Panna Cotta mit Joghurt Limetten Creme und Brombeer Marshmallow	8.50
Trilogie von der Schokolade mit hausgemachtem Sorbet, Mousse & Tarte	9.50
Naturpark Käseteller vom Buchenbacher Melcherhof	9.50

## Unser Lieblingsdessert: Premium Gin Tonic

Monkey47, Boar, Hendrick`s oder Tanqueray No10 mit  
herbem oder mediterranem Fever-Tree Tonic Water 10.00

*Weitere Gins finden Sie an unserer Gin-Bar*