

Digestifs - 2cl

Schwarzwälder Schnäpsle

Obstwasser, Mirabelle, Hefe, Topinambur, Zwetschge, Kirschwasser, Williamsbirne und Himbeergeist 3.20

Aus dem Elsaß: Mirabellenschnaps oder Williams 3.50

Grappa di Amarone 3.50

Grappa di Brunello 3.90

NONINO – **Grappa Merlot** 4.90

Sauerkirsch - vom Weingut Bercher 4.50

Zibärtele: 5 Jahre alter Schnaps aus kleinen Wildpflaumen aus dem Bartleshof in Gutach im Elztal 5.90

Kirnermarteshof, Oberried

Apfelbrand aus dem Holzfaß 4.40

Birnenbrand mit Fruchtsüße 4.50

Schwarzwaldrausch – Tannenzapfenlikör, 50%. Rarität! 5.90

Familienbrennerei Emil Scheibel:

Finesse Himbeere-intensiv, weich und elegant 4.00

Premium Schwarzwälder Kirschwasser-klar und schnörkellos 4.50

Premium Altes Pflümli-zweifach gebrannt, 2 Jahre gelagert 4.50

3Raben: Regionales Kräuterelixier-mild und würzig 4.50

Premium Moor Birne-kraftvolle, tiefgoldene Edelsprituose 5.00

Edles Fass Gold-Marille oder **Haselnuss:** sehr aromatisch 5.90

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

Apfel-Zimt-Küchle mit Vanille-Eis 8.00

Marmorierte Mousse-Praline von heller und dunkler Schokolade mit Frucht Coulis 8.50

Topfenknödel mit Duett von der Feige mit hausgemachtem Feigeneis und Kompott 9.00

Trilogie von der Schokolade

mit hausgemachtem Sorbet, Mousse & Tarte 9.50

Dessert Variation 10.00

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

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.