

Digestifs - 2cl

Obstwasser, Mirabelle, Hefe, Topinambur, Zwetschge, Kirschwasser, Williamsbirne und Himbeergeist	3.50
Aus dem Elsaß: Mirabellenschnaps oder Williams	3.90
Grappa di Amarone	3.90
Andrea di Ponte - Vecchia Grappa di Presecco Barrique	5.90
Grappa Amarone Barrique (<i>Top 100 Spirits Wine Enthusiast</i>)	7.90
Sauerkirsch - vom Weingut Bercher	4.50
Altes Schwarzwälder Zibärtele vom Bartelshof im Elztal	5.50
Waldhaus Doppel Bock Brand 40% Rarität!	4.50
Obsthof Sehringer, Schallstadt	
Apfel Trester Brand – feinherbes, mildes Aroma	4.00
Zwetschgenwasser – kräftiger, ausgeprägter Körper	4.50
Pflaumencuvée – besonders fruchtintensiv	4.50
Weingut Köbelin, Eichstetten	
Sauerkirschlikör – sehr fruchtig, leichte Säure	4.50
Tresterbrand – kräftig, elegant, im Holzfass gereift	4.50
Weingut Heinemann, Scherzingen	
Marc vom Gewürtraminer	4.90
Bohnapfel aus alten Äpfeln- Barrique	5.90
Kirnermarteshof, Oberried	
Apfelbrand aus dem Holzfaß	4.40
Birnenbrand mit Fruchtsüße	4.50
Schwarzwaldrausch – Tannenzapfenlikör, 50%. Rarität!	5.90
Familienbrennerei Emil Scheibel, Ortenau	
Finesse Himbeere-intensiv, weich und elegant	4.00
Premium Schwarzwälder Kirschwasser-klar & 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	7.50
Sonnen-Leckerle - zwei kleine Leckereien nach Auswahl des Pâtisiers, dazu ein Espresso	8.50
Hausgemachte Sorbets der Saison mit Früchten	9.00
Crème brûlée mit hausgemachtem Sorbet	9.50
Mousse au chocolat mit Vanille Birnen und selbstgebrannten Mandeln	10.00
<i>Küchenchef-Empfehlung:</i> Schokoküchlein mit flüssigem Kern und hausgemachtem Rotwein-Butter-Eis	11.00

Unser Lieblingsdessert: Premium Gin Tonic

Monkey 47, Gretchen, Hendrick's oder Tanqueray No10 mit herbem oder mediterranem Fever-Tree Tonic Water	10.00
<i>Weitere Gins finden Sie an unserer Gin-Bar</i>	

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.