

Digestifs - 2cl

Obstwasser, Mirabelle, Hefe, Topinambur, Zwetschge,
Kirschwasser, Williamsbirne und Himbeergeist 3.50

Aus dem Elsaß: Mirabellenschnaps oder Williams 3.90

Andrea di Ponte - Vecchia Grappa di Presecco Barrique 5.90

Grappa Amarone Barrique (*Top 100 Spirits Wine Enthusiast*) 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

Traubenbrand aus dem Eichenfass 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

Kräuterreich: Kräuter-Spezialität-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

Apfelküchle mit Vanille Eis 9.00

Hausgemachte Sorbets der Saison mit Früchten 9.00

Crème brûlée mit hausgemachtem Sorbet 9.50

Küchenchef-Empfehlung:

Schokoküchlein mit flüssigem Kern und
hausgemachtem Rotwein-Butter-Eis 11.00

Unser Lieblingsdessert: Premium Gin Tonic

Monkey 47, Gretchen, 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.*