

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

Kirchwasser vom Schladerer 4.50

Sauerkirsch - vom Weingut Bercher 4.50

Altes Schwarzwälder Zibärtele vom Alde Gott 5.50

Waldhaus Doppel Bock Brand 40% Rarität! 4.50

Apfel Trester Brand – Obsthof Sehringer 4.00

Weingut Köbelin, Eichstetten

Sauerkirschlikör – sehr fruchtig 4.50

Tresterbrand – 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

Premium Edle Himbeere 4.50

Premium Schwarzwälder Kirschwasser oder Mirabell 4.50

Premium Altes Pflüml 4.50

Kräuterreich: würzige Kräuter Spezialität 4.50

Premium Moor Birne 5.00

Edles Fass Gold-Marille oder Haselnuss 5.90

Gemischtes Eis mit Sahne 7.50

Buttermilch Mousse mit marinierten Beeren 7.50

Dunkle Mousse au Chocolat mit frischen Beeren 8.00

Sonnen-Leckerle - zwei kleine Leckereien nach
Auswahl des Patisiers, dazu ein Espresso 8.50

Hausgemachte Sorbets der Saison mit Früchten 9.00

Crème brûlée mit hausgemachtem Sorbet 9.50

Küchenchef-Empfehlung:

Brombeer Panna Cotta mit Sorbet 9.50

Unser Lieblingsdessert: Premium Gin Tonic

Monkey 47, Gretchen, Boar, Hendrick`s oder Tanquaray 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.*

Desserts