

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 Alde Gott 5.50
Waldhaus Doppel Bock Brand 40% Rarität! 4.50

Weingut Köbelin, Eichstetten

Sauerkirschlikör – sehr fruchtig 4.50
Tresterbrand – im Holzfass gereift 4.50

Weingut Heinemann, Scherzingen

Marc vom Gewürtraminer 4.90
Kräuterbrand mit Schwarzwaldkräutern 5.40
Bohnapfel aus alten Äpfeln- Barrique 5.90

Kirnermarteshof, Oberried

Apfelbrand klar oder aus dem Holzfaß 4.40
Birnenbrand klar oder mit Fruchtsüße 4.50
Schwarzwaldrausch – Tannenzapfenlikör, 50%. Rarität! 5.90

Familienbrennerei Emil Scheibel, Ortenau

Premium Edle Himbeere | Kirschwasser | Mirabell 4.50
Premium Altes Pflümli 4.50
Kräuterreich: würzige Kräuter Spezialität 4.50
Premium Moor Birne 5.00
Edles Fass Gold-Marille oder Haselnuss 5.90
EMIL Feinwerk Single Malt Whisky 8.50

Desserts

Sonnen-Leckerle - zwei kleine Leckereien nach
Auswahl des Pâtisiers, dazu ein Espresso 9.00

Hausgemachte Sorbets der Saison mit Früchten 9.50

Mousse au chocolat 10.00

Crème brûlée mit hausgemachtem Sorbet 10.50

Mango Panna Cotta mit Blutorangenkompott
und hausgemachtem Mandarinen Sorbet 12.00

Unser Lieblingsdessert: Premium Gin Tonic

Monkey 47, Gretchen, Boar, Hendrick`s oder Tanqueray
No10 mit herbem oder mediterranem Fever-Tree Tonic 10.00

Unsere Empfehlung: Gin MUNDART 10.00
Gin (aus dem Kaiserstuhl) & Tonic mit Orangenzeste
und Rosmarin

*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.*