

Digestifs - 2cl

Zeitlos Manufaktur, Oberrotweil Kaiserstuhl

Williams Christ Birne | Mirabelle | Himbeergeist 5.5
Zibärtele | Quitte 6

Weingut Köbelin, Eichstetten

Sauerkirschlikör 4
Tresterbrand Spätburgunder 6

Weingut Heinemann, Scherzingen

Obstler aus Äpfeln und Birnen 5
Marc vom Gewürtraminer 6
Kräuterbrand mit Schwarzwaldkräutern 6.5
Bohnapfel aus alten Äpfeln- Barrique 7

Kirnermarteshof, Oberried

Apfelbrand 5
Schwarzwaldrausch – Tannenzapfenlikör, 50%. Rarität! 6.5

Familienbrennerei Emil Scheibel, Ortenau

Premium Kirschwasser 6
Premium Altes Pflümli 6.5
Premium Moor Birne & Magma Mandarine 7
Edles Fass Haselnuss & Gold Marille 8

Weingut Helde Quitten Edelbrand aus Sasbach – Jechtingen 6.5

Weingut Bercher Sauerkirsch aus Burkheim 8

Brandy de Jerez – Cardenal Mendoza – Gran Reserva 6

Aberfeldy Single Malt Whisky -12 Jahre im Eichenfass 7.5

Grappa Riserva Nardini 7.5

Don Papa Rum – 7 Years 8

Desserts

Sonnen-Leckerle - zwei kleine Leckereien 9
nach Auswahl des Pâtisiers, dazu ein Espresso

Hausgemachte Sorbets der Saison mit Früchten 9

Geeister White Russian 11
Aufgeschlagener Eiskaffee | Kaffeelikör

Crème Brûlée 12
Joghurt | Erdbeersorbet

Basilikum Semifreddo 12
Ganache von weißer Schokolade | Himbeere

Dessert- und Portwein
Weingut Kracher Auslese Muskateller 0,1l 6
Portwein Niepoort 6
Roter Portwein Niepoort Late Bottle Release 2019 9

Unser Lieblingsdessert: Gin Tonic

Gin-Auswahl: Monkey 47 | Gretchen | Boar | Hendrick`s 10
mit herbem oder mediterranem Fever-Tree Tonic

Empfehlung: MUNDART (aus dem Kaiserstuhl) 10
Gin & Tonic mit Himbeeren & Minze

*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.*