

## Digestifs - 2cl

### Zeitlos Manufaktur, Oberrotweil Kaiserstuhl

Williams Christ Birne | Quitte | Zibärtele | Himbeergeist 4.50

### Weingut Köbelin, Eichstetten

Sauerkirschlikör 4.50

Tresterbrand Muskatelleroder Spätburgunder 4.50

### Weingut Heinemann, Scherzingen

Obstler aus Äpfeln und Birnen 4.00

Marc vom Gewürztraminer 5.00

Kräuterbrand mit Schwarzwaldkräutern 5.50

Bohnapfel aus alten Äpfeln- Barrique 6.00

### Kirnermarteshof, Oberried

Apfel oder Birnenbrand 4.50

Schwarzwaldrausch – Tannenzapfenlikör, 50%. Rarität! 6.00

### Familienbrennerei Emil Scheibel, Ortenau

Premium Kirschwasser | Mirabell 5.00

Premium Altes Pflümli | Moor Birne 5.50

Edles Fass Gold-Marille 6.00

Waldhaus Doppel Bock Brand 40% Rarität! 4.50

Sauerkirsch - vom Weingut Bercher 5.50

Zwetschgenbrand, 7 Jahre im Eichenfass - Weingut Salwey 7.50

Andrea di Ponte - Vecchia Grappa di Presecco Barrique 6.00

Brandy de Jerez – Cardenal Mendoza – Gran Reserva 6.00

Aberfeldy Single Malt Whisky -12 Jahre im Eichenfass 7.50

Grappa Amarone Barrique (Top 100 Spirits Wine Enthusiast) 8.50

## Desserts

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

Hausgemachte Sorbets der Saison mit Früchten 9.00

Gebackener Apfelstrudel im Brickteig 10.00  
mit hausgemachtem Tonkabohneneis

Orangen Crème brûlée mit 11.00  
hausgemachtem Schoko-Chili-Sorbet

Dreierlei von der Schokolade 12.00

Dessertwein 0,1l

Weingut Johner Gewürztraminer Spätlese 6.50

### Unser Lieblingsdessert: Premium Gin Tonic

Monkey 47 | Gretchen | Boar | Hendrick's | Tanqueray  
mit herbem oder mediterranem Fever-Tree Tonic 10.00

Unsere Empfehlung: Kaiserstuhl MUNDART Gin 10.00

Gin & Tonic mit Grapefruitschale 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.*