

Digestifs - 2cl



Zeitlos Manufaktur, Oberrotweil Kaiserstuhl

Williams Christ Birne Mirabelle Himbeergeist	5.5
Zibärte Quitte Löhrpflaume	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
Bohnäpfel aus alten Äpfeln- Barrique	7

Kirnermartheshof, Oberried

Apfelbrand	5
Blutwurz – Aus Apfelbrand und Blutwurz	6
Schwarzwaldrauch – 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
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 nach Auswahl des Pâtissiers, dazu ein Espresso	9
---	---

Hausgemachte Sorbets der Saison mit Früchten	9
---	---

Crème Brûlée Weisse Schokolade Cassissorbet	12
---	----

Waldbeer Mille Feuille Walbeercrème Blätterteig Schokosorbet	13
--	----

Tiramisu von der Piemonteser Haselnuss Espresso Eiscrème	14
--	----

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 & Moscow Mule Gin-Auswahl: Monkey 47 Gretchen Boar Hendrick's mit herbem oder mediterranem Fever-Tree Tonic	10
--	----

Empfehlung: MUNDART Gin (aus dem Kaiserstuhl) Gin & Tonic mit Grapefruit und Rosmarin	10
--	----

*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.*