

Digestifs - 2cl

Zeitlos Manufaktur, Oberrotweil Kaiserstuhl

Williams Christ Birne | Quitte | Zibärtele | Himbeergeist 4.50

Weingut Köbelin, Eichstetten

Sauerkirschlikör 4.50

Tresterbrand Muskateller 4.50

Tresterbrand Spätburgunder – im Holzfass gereift 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 4.50

Premium Altes Pflümli 4.50

Premium Moor Birne 5.00

Edles Fass Gold-Marille oder Haselnuss 6.00

EMIL Feinwerk Single Malt Whisky 8.50

Sauerkirsch - vom Weingut Bercher 4.50

Waldhaus Doppel Bock Brand 40% Rarität! 4.50

Andrea di Ponte - Vecchia Grappa di Presecco Barrique 6.00

Grappa Amarone Barrique (Top 100 Spirits Wine Enthusiast) 8.00

Desserts

Sonnen-Leckerle - zwei kleine Leckereien 9.00

nach Auswahl des Pâtisiers, dazu ein Espresso

Hausgemachte Sorbets der Saison mit Früchten 9.00

Geeiste Orangencreme mit Zitrusfrüchten 10.00

Quitten Crème brûlée 11.00

mit weißem Schokoladeneis

Muskateller-Gewürztraminer Traubensüppchen 12.00

mit Wein Eis und Trauben

Dessertwein 0,1l

Weingut Köbelin Spätburgunder Rosé Auslese 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 Blossom Gin 10.00

Gin & Tonic mit Himbeere & 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.