

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
Schwarzwaldrausch – Tannenzapfenlikör, 50%. Rarität!	6.5

Familienbrennerei Emil Scheibel, Ortenau

Premium Kirschwasser	6
Premium Altes Pflüml	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	9
zwei kleine Leckereie nach Auswahl des Pâtisiers, dazu ein Espresso	

Sorbet Variation	9
Hausgemachte Sorbets der Saison mit Früchten	

Crème Brûlée	12
Weisse Schokolade Rhabarbersorbet	

Cheesecakecreme	13
Kokosnuss Sorbet Mango-Maracuja Ragout	

Rhabarbercrumble	13
Rhabarber Streusel Hausgemachtes Vanilleeis	

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 (aus dem Kaiserstuhl)	10
Gin & Tonic mit Grapefruit 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.