

Digestifs - 2cl

Zeitlos Manufaktur, Oberrotweil Kaiserstuhl

Williams Christ Birne Mirabelle Himbeergeist	5.5
Zibärtele 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
Bohnapfel aus alten Äpfeln- Barrique	7

Kirnermarteshof, Oberried

Apfelbrand	5
Blutwurz – Aus Apfelbrand und Blutwurz	6
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
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 Pâtisiers, dazu ein Espresso	9
Hausgemachte Sorbets der Saison mit Früchten	9
Topfenknödel mit lauwarmem Zwetschgenragout	11
Crème Brûlée mit hausgemachtem Himbeersorbet	12
Tonkabohnencreme mit pochiertes Birne, Mandelcrumble und Glühweinsorbet	14

Dessert- und Portwein

Weingut Kracher Auslese Muskateller 0,1l	6
Weißer 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) 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.*