

OYSTER BAR

Kreationen unserer Barkeeper

Je 12 €

BLACK TEA SMASH

Schwarztee-Gin | Limettensaft |
Zuckersirup

BASIL SMASH

Basilikum-Gin | Zitronensaft |
Zuckersirup

HIMBEER SOUR

Himbeer-Gin | Zitronensaft |
Eiweißsirup

MANIFEST SOUR

Manifest | Zitronensaft | Apfelsaft |
Eiweißsirup

Aperitifs

PORTWEIN WEISS oder ROT	6 €
MARTINI BIANCO DRY ROSATO	6 €
APEROL Aperol Prosecco Soda	11 €
HUGO Prosecco Minze Holundersirup Soda	11 €
BELLINI Prosecco Pfirsichmark	11 €
SANDDORNSPRITZ Andalö Prosecco Soda	11 €
LEONORE Gin Limettensaft Martini Rosato Wildberry	11 €
KIR ROYAL Cassis Champagner	18 €
WILD BERRY LILLET Wildberry Lillet Blanc Himbeeren	11 €
SARTI SPRITZ Sarti Prosecco Soda	11 €
WHITE PORT TONIC Portwein Weiss Tonic Water	11 €
SOUTHERN GINGER ALE Southern Comfort Ginger Ale	11 €
HERBAL CAKE Gin Sul Zitronensaft Honig Manifest	11 €
LISBOA SUNSET Gin Sul Grapefrutisaft Limettensaft Bitter Lemon	11 €

Longdrinks

PIMM`S N1	12 €
Pimm`s Likör Spicy Ginger Gurke Minze	
TEQUILA SUNRISE	12 €
Tequila Zitronensaft Orangensaft Grenadine	
CUBA LIBRE	12 €
Havanna 3J Limette Cola	
CAMPARI ORANGE	12 €
Campari Orangensaft	
CAMPARI SODA	12 €
Campari Soda	
WHISKY COLA	12 €
Jack Daniels Cola	
VODKA LEMON	12 €
9 Mile Vodka Bitter Lemon	
BLACK ORANGE	12 €
Jägermeister Orange Cola	

Cocktails

CLASSIC

ESPRESSO MARTINI 12 €
Vodka | Kahlua | Espresso | Weiße-Schokoladensirup

MARTINI COCKTAIL 12 €
Gin | Martini Dry | Oliven

VODKA MARTINI 12 €
Vodka | Martini Dry | Oliven

PORNSTAR MARTINI 12 €
Vodka | Maracuja | Vanille |
Limettensaft | Prosecco

WHITE RUSSIAN 12 €
Vodka | Kahlua | Geschäumte Milch

NEGRONI 12 €
Gin | Campari | Martini Rosso

AMSTERDAM / MOSCOW MULE 12 €
Gin / Vodka | Limettensaft | Spicy
Ginger Ale | Gurke

ENERGY MULE 12 €
Manifest | Limettensaft | Honig | Spicy
Ginger Ale

COSMOPOLITAN 12 €
Vodka | Cointreau | Limettensaft |
Cranberry Saft

MARGARITA 12 €
Tequila | Cointreau | Limettensaft |
Zitronensaft

DAIQUIRI 12 €
Rum | Zuckersirup | Zitronensaft

PINK LADY 12 €
Gin | Grenadine | Zitronensaft

WHISKEY SOUR 12 €
Bourbon | Zitrone | Eiweißsirup

HERBAL PUNCH 12 €
Manifest | Cointreau | Limettensaft |
Galliano | Milch

Caribbean & Fancy Drinks

PIÑA COLADA 13 €

Rum | Malibu | Ananassaft |
Kokossirup | Sahne

ZOMBIE 15 €

Weißer Rum | Brauner Rum | 80 %
Rum | Grenadine | Zitronensaft |
Limettensaft | Orangensaft

SEX ON THE BEACH 13 €

Vodka | Pfirsichlikör | Orangensaft |
Cranberrysaft

MAI TAI 14 €

Weißer Rum | Brauner Rum | 80 %
Rum | Mandelsirup | Zitronensaft |
Limettensaft | Ananassaft

PLANTERS PUNCH 13 €

Weißer & Brauner Rum | Grenadine |
Ananassaft | Orangensaft |
Zitronensaft

LONG ISLAND ICE TEA 15 €

Gin | Weißer Rum | Vodka | Tequila |
Cointreau | Zitronensaft | Frische
Limette | Cola

MOJITO 12 €

Rum | Limette | Minze | Rohrzucker |
Mineralwasser

CAIPIRINHA 12 €

CACHAÇA | Limette | Rohrzucker

ERDBEER FROZEN DAIQUIRI 13 €

Weißer Rum | Limettensaft |
Zitronensaft | Erdbeersirup |
Erdbeerpüree

SWIMMINGPOOL 13 €

Vodka | Malibu | Blue Curacao |
Ananassaft | Orangensaft | Sahne

Gin & Tonic

SERVIERT MIT
SCHWEPPE'S TONIC |
FRISCHER LIMETTE |
EISWÜRFEL

Je 14 €

WÄHLEN SIE IHREN GIN

GIN MARE

GIN SUL

THE ILLUSIONIST

MONKEY 47

BROCKMANS

HENDRICK'S

THE BOTANIST

TANQUERAY

BOMBAY SAPPHIRE

BULLDOG

GORDON'S LONDON DRY GIN

ROKU GIN

LE GIN

Alkoholfreie Cocktails

SAFE SEX ON THE BEACH	9 €
Cranberrysaft Pfirsichsaft Ananassaft Grenadine Orangenscheiben	
COCONUT KISS	9 €
Ananassaft Orangensaft Grenadine Sahne	
PINK PANTHER	9 €
Orangensaft Kokossirup Grenadine Zitrone Bitter Lemon	
MELON MINT COOLER	9 €
Wassermelonensirup Limettensaft Minze Mineralwasser Orangensaft	
DRIVERS COLADA	9 €
Ananassaft Kokossirup Sahne	
VIRGIN SUNRISE	9 €
Orangensaft Ananassaft Zitronensaft Grenadine	
MOSKITO	9 €
Bio Limette Rohrzucker Minze Ginger Ale	
IPANEMA	9 €
Bio Limette Rohrzucker Ginger Ale	
ANTONY SPEZIAL	9 €
Apfel-Maracuja-Orangen-Saft Limette Zitrone Erdbeersirup	
BRAVE HEART	9 €
Kirschsaft Orangensaft Limettensaft Mandelsirup	

Whisky

ARDBEG 10 Jahre Single Malt	4 cl	12 €
ARDBEG Uigdal Single Malt	4 cl	12 €
LAGAVULIN 16 Jahre Single Malt	4 cl	12 €
OBAN 14 Jahre Single Malt	4 cl	12 €
DALWHINNIE 15 Jahre Single Malt	4 cl	12 €
TALISKER 10 Jahre Single Malt	4 cl	11 €
GLENMORANGIE Original 12 Jahre Highland Malt	4 cl	10 €
GLENMORANGIE Lasanta 12 Jahre Sherryfass	4 cl	13 €
GLENMORANGIE Quinta Ruban 14 Jahre Ruby Port Pipes	4 cl	16 €
GLENMORANGIE The Infinita 18 Jahre Bourbon & Sherryfass	4 cl	21 €
GLENKINCHIE 12 Jahre Single Malt	4 cl	12 €
BOWMORE 12 Jahre Single Malt	4 cl	13 €
TOBERMORY 12 Jahre Single Malt	4 cl	12 €
THE GLENLIVET 12 Jahre Single Malt	4 cl	12 €
THE DALMORE 12 Jahre Single Malt	4 cl	14 €
BUNNAHABHAIN 12 Jahre Single Malt	4 cl	13 €
THE MACALLAN 12 Jahre Single Malt Double Cask	4 cl	16 €
REDBREAST 15 Jahre Irish Single Pot	4 cl	15 €

Rum

A.H. RIISE X.O. RESERVE PORT CASK Dänemark	2 cl	13 €
A.H. RIISE NON PLUS ULTRA VERY RARE Dänemark	2 cl	13 €
A.H. RIISE NON PLUS ULTRA BLACK EDITION Dänemark	2 cl	15 €
BUMBU X.O. Barbados	2 cl	7 €
RON ZACAPA CENTENARIO X.O. Guatemala	2 cl	14 €
RON ZACAPA CENTENARIO 23 Guatemala	2 cl	12 €
BOTUCAL RESERVA EXCLUSIVA Venezuela	2 cl	9 €
LEGENDARIO ELIXIR Cuba	2 cl	8 €
DON PAPA BAROKO Philippinen	2 cl	10 €
HEUL NICHT RUM Caribbean	2 cl	8 €
KRAKEN Caribbean	2 cl	7 €
RON SANTIAGO BLANCO Cuba	2 cl	8 €
RON SANTIAGO ANEJO Cuba	2 cl	8 €
RON SANTIAGO EXTRA ANEJO Cuba	2 cl	8 €

Kümmel & Aquavit

MAENNERHOBBY KALAND KÜMMEL	2 cl	6 €
ORIGINAL LEHMENT ROSTOCKER DOPPEL-KÜMMEL / AQUAVIT	2 cl	4 €
LINIE AQUAVIT	2 cl	4 €

Kräuter

RAMAZOTTI / AVERNA	4 cl	6 €
FERNET	4 cl	6 €
JÄGERMEISTER / ORANGE / MANIFEST	4 cl	6 €
WELLENBRECHER by Strandhotel Zingst	4 cl	6 €

Grappa di NONINO

1. Dezember 1973: Die Noninos erfinden den Grappa. In Percoto beginnt für den Grappa ein neues Zeitalter. Unter Wahrung der Tradition revolutionieren Benito und Giannola die Produktionsweise sowie die Präsentation des Grappa in Italien und weltweit. Sie erfinden den ersten reinsortigen Grappa Monovitigno® Nonino, indem sie den Trester der Picolit Traube separat destillieren.

PROSECCO	2 cl	6 €
MERLOT	2 cl	6 €
MOSCATO	2 cl	6 €
CHARDONNAY	2 cl	6 €
RISERVA 3 JAHRE	2 cl	15 €
ANTIKA CUVÉE 5 JAHRE	2 cl	6 €
RISERVA 8 JAHRE	2 cl	18 €
AMARO QUINTESSENTIA	2 cl	6 €

ETTER Fruchtbrände

WILLIAMS 42% Vol. 2cl **7 €**

Ca. 11 kg vollreife Williams-Birnen aus dem Wallis benötigt es für 70 cl dieses köstlichen, fruchtigen «Eau-de-vie».

QUITTE 41% Vol. 2cl **7 €**

Für unsere Etter Quitte destillieren wir die besonders aromatische, birnenförmige Quittensorte, und zwar ausschließlich Früchte aus Hausgärten in unserer Region.

ZUGER KIRSCH 41% Vol. 2cl **7 €**

Der Klassiker ist aus verschiedenen Brennkirschensorten aus unserer Region destilliert. Ein harmonischer «Blend» aus verschiedenen Brennchargen und Jahrgängen.

VIEILLE PRUNE «BARRIQUE» 2cl **7 €**

41% Vol. Vieille Prune ist eine wunderbare, zarte Pflümli-Spezialität aus kleinen Schweizer Löhrpflaumen.

FRAMBOISE WALDHIMBEERE 2cl **7 €**

41% Vol. Die Grundlage dieses Brandes liefern Schweizer Waldhimbeeren mit ihrem saftig-würzigen roten Fruchtfleisch.

MIRABELLE 41% Vol. 2cl **7 €**

Für unsere Mirabelle sind uns die süssesten Früchtchen gerade gut genug.

GRAVENSTEINER APFEL 41% Vol. 2cl **7 €**

Köstlich, fruchtig, sanft und typisch kennzeichnen diesen Apfelbrand. Ca. 7 kg vollreife, kleine Schweizer Gravensteiner sowie die spezielle Destillationsrezeptur stellen die Hochwertigkeit sicher.

VIEILLE ORANGE «BARRIQUE» 2cl **7 €**

40% Vol. Einzigartig ist unsere beliebte Spezialität mit dem wunderbaren, fruchtigen Aroma der sizilianischen Moro und Sanguinello Blutorangen.

JOHNETT 2012 - AGED 10 YEARS - 2cl **7 €**

Swiss Single Malt Whisky 44% Vol.

JOHNETT 2012 baut gänzlich auf regionale Ressourcen. Heimische Maische aus Gerstenmalz & Quellwasser aus den nahe gelegenen Höllgrotten in Baar.

Tequila

TEREMANA BLANCO	4 cl	8 €
TEREMANA REPOSADO	4 cl	8 €

Cognac & Brandy

HENESSY VS	2 cl	4 €
HENESSY XO	2 cl	12 €
REMY MARTIN VSOP	2 cl	4 €
CARLOS NO. 1	2 cl	4 €
CARDENAL MENDOZA	2 cl	4 €
CONDE DE OSBORNE	2 cl	4 €
VECCHIA ROMAGNA	2 cl	4 €

Vodka

BELUGA	2 cl	4 €
GREY GOOSE	2 cl	4 €
BELVEDERE	2 cl	4 €
CIROC	2 cl	4 €
ABSOLUT	2 cl	4 €
9 MILE	2 cl	4 €

Strandhotel Zingst

Hell

AUS DEM FASS

0,3 l **4,9 €**

0,5 l **7,4 €**

Carlsberg

AUS DEM FASS

0,3 l **4,9 €**

0,5 l **7,4 €**

Störtebeker Bier

AUS DEM FASS

0,3 l **4,9 €**

0,5 l **7,4 €**

AUS DER FLASCHE

SCHWARZ-BIER 0,5 l **6,2 €**

BERNSTEIN-WEIZEN 0,5 l **6,2 €**

KELLER-BIER 0,5 l **6,2 €**

BERNSTEIN-WEIZEN 0,5 l **6,2 €**
ALKOHOLFREI

FREI-BIER ALKOHOLFREI 0,5 l **6,2 €**

Weißwein

RIESLING <i>feinherb</i> by Strandhotel Zingst	0,2 l	8,5 €
GRAUBURGUNDER	0,2 l	9,5 €
SAUVIGNON BLANC	0,2 l	9 €

Rotwein

ROTWEIN CUVÉE <i>feinherb</i> by Strandhotel Zingst	0,2 l	8,5 €
PRIMITIVO	0,2 l	10 €
MALBEC	0,2 l	9,5 €

Roséwein

SPÄTB. WEISSHERBST <i>feinherb</i> by Strandhotel Zingst	0,2 l	8,5 €
ROSÉ CUVÉE	0,2 l	9,5 €

Weinschorle

ROT WEISS ROSÉ	0,2 l	4,9
--------------------	-------	------------

Sekt & Crémant

SEKT	0,1 l	4,5 €
by Strandhotel Zingst	0,75 l	29 €
CRÉMANT DE LOIRE ROSÉ	0,1 l	9,9 €
Ackerman	0,75 l	59 €

Champagner

RÉSERVE PERPÉTUELLE	0,1 l	15 €
Philipponnat	0,75 l	75 €
ROSÉ	0,1 l	18 €
Philipponnat	0,75 l	95 €
COLLECTION 246	0,75 l	85 €
Louis Roederer	1,5 l	200 €
ROSÉ	0,75 l	125 €
Louis Roederer		
VINTAGE	0,75 l	160 €
Louis Roederer		
BLANC DE BLANCS	0,75 l	180 €
Louis Roederer		
CRISTAL 2014	0,75 l	330 €
Louis Roederer		
CRISTAL ROSÉ 2014	0,75 l	599 €
Louis Roederer		

Mineralwasser

WASSER	0,25 l	3,5 €
CLASSIC / MEDIUM / STILL	0,75 l	7,9 €

Limonaden

COCA COLA	0,2 l	3,5 €
COCA COLA ZERO	0,2 l	3,5 €
FANTA	0,2 l	3,5 €
SPRITE	0,2 l	3,5 €
MEZZO MIX	0,2 l	3,5 €
TONIC	0,2 l	4 €
GINGER ALE	0,2 l	4 €
BITTER LEMON	0,2 l	4 €
SPICY GINGER	0,2 l	4 €
WILDBERRY	0,2 l	4 €
WHITE PEACH	0,2 l	4 €

Säfte

AUS DEM HAUSE LASSANER

ANANAS ORANGE MARACUJA CRANBERRY APFEL KIRSCH BANANE SANDDORN-NEKTAR RHABARBER PFIRSICH TOMATE	0,2 l	3,5 €
---	-------	--------------

Kaffee

AUS DEM HAUSE DARBOVEN

ESPRESSO	3,5 €
DOPPELTER ESPRESSO	7 €
ESPRESSO MACCHIATO	4 €
TASSE KAFFEE CREMA	3,5 €
KÄNNCHEN KAFFEE CREMA	7 €
MILCHKAFFEE	4,5 €
CAPPUCCINO	4,5 €
LATTE MACCHIATO	4,5 €
CAMEL	5 €
VANILLE	5 €
WEIßE SCHOKOLADE	5 €
HASELNUSS	5 €
IRISH COFFEE	7 €
BAILEYS COFFEE	7 €
ICED KAFFEE CREMA (Vanilleeis)	4,5 €

Schokolade

HEISSE SCHOKOLADE	4,5 €
HEISSE SCHOKOLADE mit Baileys	7 €
HEISSE SCHOKOLADE mit Rum	7 €
ICED SCHOKOLADE (Vanilleeis)	4,5 €

Alle Kaffee- und Schokoladenspezialitäten sind auch koffein- und laktosefrei erhältlich (Mandel / Soja / Hafer)

Tee

AUS DEM HAUSE RONNEFELDT

KÄNNCHEN TEE

4,5 €

SCHWARZER TEE

Assam Bari

Earl Grey

English Breakfast

Darjeeling Summer Gold

GRÜNER TEE

Morgentau

Green Dragon

KRÄUTERTEE

Refreshing Mint

Fruity Camomile

Ayurveda Herbs & Ginger

Masala Chai

Wellness

Rooibos Tee

FRÜCHTETEE

Sweet Berries

Cream Orange

KÜSTENPAUSE – WINTER EDITION

Täglich von 12 bis 17 Uhr

Zum Hieressen.

Zum Mitnehmen.

Zum Aufwärmen.

WÄRMENDES AUS DEM TOPF

KRÄFTIGE HÜHNERBRÜHE

Hausgemachte Hühnerbrühe mit gezupftem Huhn, Wurzelgemüse, Lauch und feinen Kräutern

8,5 €

KÜSTEN-CHOWDER

cremige Kartoffel-Lauch-Suppe mit Bauchspeck, Räucherfisch, Dill und etwas Meerrettich

10,5 €

HEISSE KNOLLE

KÜSTENLACHS

Ofenkartoffel mit Meerrettich Schmand, Räucherlachs, eingelegten Schalotten und würzigem Käse überbacken, dazu Dill und frische Zitrone.

14,5 €

PULLED MEAT

Ofenkartoffel mit gezupftem Pulled Meat, unserer Special Prime BBQ-Sauce, eingelegten Schalotten, Gewürzgurke und Cheddar überbacken, dazu Sour Cream.

15,5 €

WINTERGARTEN

Ofenkartoffel mit gebratenen Pilzen, Lauch, Kräuter Schmand und Bergkäse überbacken, dazu knusprige Röstzwiebeln.

12,5 €

HEISSES KÜSTENBROT

KÜSTENLACHS

Geröstetes Landbrot mit Meerrettich-Schmand, Räucherlachs, eingelegten Schalotten und würzigem Käse überbacken, dazu Dill und frische Zitrone.

12,5 €

PULLED MEAT

Geröstetes Landbrot mit gezupftem Pulled Meat, unserer Special Prime BBQ-Sauce, eingelegte Schalotten, Gewürzgurke und Cheddar überbacken, dazu Sour Cream.

13,5 €

WINTERGARTEN

Geröstetes Landbrot mit gebratenen Pilzen, Lauch, Kräuter Schmand und Bergkäse überbacken, dazu knusprige Röstzwiebeln.

10,5 €

OYSTER BAR

LIEBLINGSGERICHTE

**Für den kleinen Hunger.
Und den großen Appetit.**

AUSTERN

OYSTER ON THE COAST

Frische Auster, gebettet auf grobem Meersalz, dazu Zitrone und unser hausgemachtes Chesterbrot.

5,5 €

6 OYSTERS ON THE ROCKS

Genießen Sie ein halbes Dutzend unserer köstlichen Austern, gebettet auf grobem Meersalz.

Wir reichen Ihnen ein Glas frischen, kühlen Weißwein, Zitrone und unser selbstgemachtes Chesterbrot dazu.

19 €

SNACKS ZUM TEILEN

SEA SALT KETTLE CHIPS

Von Hand frittierte Kartoffelchips mit Meersalz & Dip

5,5 €

NACHOS „OYSTER BAR STYLE“

Knusprige Nachos mit warmer veganer Käse-Jalapeño-Sauce und Limetten Zesten

9,5 €

FLAMMKUCHEN & PIZZA Ø 28cm

auch To Go bis 1 Uhr

Jeweils 15,5 €

PIZZA MARGHERITA

Pizzagenuss pur mit Tomatensauce, Mozzarella und Basilikum verfeinert.

PIZZA SALAMI

Tomatensauce, würzige Salamischeiben und Mozzarella.

PIZZA PROSCIUTTO

Tomatensauce, Kochschinken und Mozzarella als herzhafter Belag.

FLAMMKUCHEN SPECK & ZWIEBEL

Speck und Zwiebeln auf hauchdünnem Boden mit Crème fraîche.

Alle Preise in Euro inkl. MwSt. Bitte informieren Sie uns, wenn bei Ihnen Unverträglichkeiten oder Allergien vorliegen.

WÄRMENDES AUS DEM TOPF

KRÄFTIGE KLARE RINDERBRÜHE

Zartes Rindfleisch und frisches Gemüse
als Einlage

8,5 €

GERÖSTETE HERBST-TOMATE (vegan)

Cremige Suppe aus kräftig gerösteten
San-Marzano-Tomaten, winterlich
abgeschmeckt mit Thymian und einem Hauch
Rauchpaprika, dazu eine feine Creme von
geröstetem Knoblauch und würziges
Kräuteröl.

9 €

OSTSEEFUEUR

Cremige Kokos-Kaffir-Limetten-Suppe mit
zartem Hähnchenfleisch, winterlichem
Wurzelgemüse, Ingwer und einem Hauch
Chili – wärmend, würzig und fein exotisch.

9,5 €

VORSPEISEN

EIN HAUCH SIZILIEN

Große grüne Nocellara-Oliven aus Sizilien, die mit ihrem festen, saftigen Fruchtfleisch und ihrem milden, fein nussigen Aroma begeistern. Angenehm fleischig und mit dezenter Butternote – ein kleiner mediterraner Genuss zum Aperitif oder einfach vorweg.

4,5 €

CARPACCIO VOM OSTSEERIND

Hauchdünn aufgeschnittenes Rinderfilet, veredelt mit bestem Olivenöl, Maldon-Meersalz und aromatischem, fermentiertem Kampot-Pfeffer. Dazu gehobelter Parmesan, geröstete Pinienkerne, süß-sauer eingelegte Schalotten und fein marinierte winterliche Blattsalate – klassisch, kräftig und mit feiner Säure ausbalanciert.

17,5 €

CAESAR VOM STRANDHOTEL

Romanasalat und Radicchio mit würzigen Kräuter-Brotkrachern, rein pflanzlichem Baconstaub mit rauchig-würzigem Aroma und gehobeltem Parmesan. Dazu unser nussig-würziges Caesar-Dressing mit Senf und feiner Zitrusnote.

13,5 €

AUCH ALS BEILAGE

7,5 €

GERN DAZU:

argentinische Rotgarnelen

9,5 €

gebratenes Kikok Maishuhn

8,5 €

SIGNATURE SPECIALS

Drei Klassiker jeweils für 17,5 €

BABY BACK RIBS

Zart gegarte Baby Back Ribs vom Strohschwein, glasiert mit fruchtigem BBQ-Apfel-Lack | hausgemachter Rib Dip mit Kräutern aus dem Hotelgarten

GERN DAZU:

knusprige Fritten	5,5 €
Süßkartoffel-Fritten	6,5 €

PRIME BBQ BURGER

200 g Premium-Rindfleisch vom Grill, geschmolzener Cheddar, würzige Prime BBQ Soße, sonnengereifte Tomaten, knackiger Blattsalat und ein buttrig geröstetes Brioche Bun.

GERN DAZU:

knusprige Fritten	5,5 €
Süßkartoffel-Fritten	6,5 €

FRISCHE FETTUCCINE (vegetarisch)

Frische Fettuccine in cremigem Basilikum Cashew-Pesto mit confierten Kirschtomaten und gerösteten Cashewkernen.

GERN DAZU:

Parmesan	2,5 €
argentinische Rotgarnelen	9,5 €
Kikok Maishuhn	8,5 €

SÜßES AM MEER

FRISCHE WAFFELN

Goldbraun gebacken – mit Puderzucker oder Zimt & Zucker	6,5 €
Mit Apfelmus, Kirschen oder Vanilleeis	8,5 €
Mit Kirschen & Vanilleeis	10,5 €

WHITE BRÛLÉE DELUXE

Cremige Brûlée von weißer Schokolade und echter Vanille, sanft im Ofen gegart und mit einer fein knusprig karamellisierten Zuckerkruste vollendet. Zarte Himbeerperlen setzen fruchtige Akzente, während frische Minze für eine elegante, leichte Frische sorgt.

12,5 €

LAUWARMES SCHOKOLADENKÜCHLEIN

Zarter Kuchen aus hochwertiger Schokolade, frisch gebacken mit fließendem Kern und feiner Bitternote – außen luftig, innen intensiv und schmelzend. Begleitet von hausgemachter Vanille-Eiscreme, die für cremige Balance sorgt, dazu ein fruchtiges Mango-Maracuja-Coulis mit exotischer Frische und ein luftiger Limetten-Sponge als leichte, aromatische Ergänzung.

14,5 €

AFFOGATO AL CAFFÈ

Cremiges Vanilleeis, übergossen mit frisch gebrühtem, heißen Espresso. Zarte Süße trifft auf kräftige Röstaromen – ein kleiner italienischer Genuss zum Abschluss.

6,5 €

**EIN KLEINER EISGENUSS GEHÖRT ZUM
URLAUB DAZU FRAGEN SIE UNS GERNE
NACH UNSEREN EISSORTEN.**