

# DESSERTS



## CHEESECAKE CREME

mit Mangosorbet, Mangoragout, Passionsfruchtcurd und Haferflockencrumble

10,50 €

a, b, c

## VOLLMILCH SCHOKOLADENMOUSSE

mit Himbeerschaum, Zitronensorbet und Schokoladengel

10,50 €

a, b, c

## BROMBEERMUSSE

mit Schokocreame, Mandelmilcheis, Brombeerragout und Mandelcrumble

10,50 €

a, b, c, d

## BUTTERMILCHPARFAIT

mit marinierten Orangen, Blutorangengel und Haselnusscrunch

10,50 €

a, b, c, d

## GRANDE FINALE (ab 2 Personen)

Das Beste aus dem Atelier, für Sie als Auswahl  
zusammengebracht! Lassen Sie sich von unsern

Köstlichkeiten überraschen!

pro Person 15,00 €

## ATELIERKREATION DES TAGES

Täglich wechselnde Spezialität aus unserem Atelier

8,85 €



a Laktose  
b Eier  
c Gluten  
d Nüsse  
e Senf  
f Soja  
g Sesamsamen  
h Lupine