

DESSERTS

CREME VON DUNKLER AMAZONASSCHOKOLADE

mit karamellisiertem Sanddorn Ragout und Williams Christ
Birneneis auf Schokoladenerde

11 €
E, F

TIRAMISU TRIFFT MANDARINORANGE

Luftige Mascarponecreme, Single-Origin-Espresso von Rubiac aus
Bremen, Ragout von Mandarin-Orangen und hausgemachtes Sorbet
treffen auf original italienischen Löffelbiscuit - genieße Tiramisu auf
Schokoladenhotel Art

11 €
A, C, G, S

Schokolade Des Monats

VIRUNGA-KAKAOSCHATZ AUS DEM HERZEN DES REGENWALDES

Schwarzer Tee & Virunga Schokoladen Cremeaux mit
Sauerkirschgel und Kirschsorbet auf einem
schokoladigen Wiener Boden

11 €
A, B, C

Tief im Herzen Afrikas, eingebettet in die Regenwälder des
Virunga-Nationalparks im Kongo, wächst dieser
außergewöhnliche Kakao.

GRANDE FINALE (AB 2 PERSONEN)

Das Beste aus dem Atelier, für Sie als Auswahl zusammengebracht!
Lassen Sie sich von unseren Köstlichkeiten überraschen!

15 € p.P.