

NACHSPEISEN | DOLCI | DESSERTS

Zitronensorbet Sgroppino (sorbetto al limone)  Creamy lemon sorbet	€ 7
Sorbet-Variation von Mango, Himbeere & Apfel Variazione di sorbetti di mango, lampone e mela  Sorbet selection with mango, raspberry and apple	€ 8
Mousse-Schnitte von weißer und dunkler Schokolade mit geschichteter Orangenkonfitüre und hausgemachtem Haselnusseis Trancio al mousse di cioccolato bianco e fondente ripieno con confettura di arance e gelato di nocciola fatto in casa Slice of dark and white chocolate mousse with orange sauce	€ 8,5
Warme Apfeltarte mit Crème Chantilly und hausgemachtem Vanilleeis Tarte tiepida di mele con crema chantilly e gelato alla vaniglia fatto in casa  Lukewarm Apple tarte with Chantilly-Cream and homemade Vanilla Ice cream	€ 8
Pistazien-Crème-Brûlée Crème-Brûlée al pistacchio  Pistachio flavored Crème-Brûlée	€ 8,5
Warmes Schokoladentörtchen mit zart schmelzendem Kern und hausgemachten Vanilleeis  Tortino caldo al cioccolato con cuore morbido e gelato alla vaniglia fatto in casa Hidalgo's molten heart chocolate cake & vanilla ice cream	€ 9
Panna Cotta im Glas mit Himbeer-Sauce Panna cotta nel bicchiere con salsa al lampone Panna cotta served in a glass with raspberry sauce	€ 8,5
Triple-Schokoladenkuppel aus Creme von Zartbitter-Schokolade und Herz aus Aprikose auf Dattel-Mandel-Kakaokruste Sfera di triplo-cioccolato con cuore di albicocca  su letto di datteri, cacao e mandorla Triple chocolate sphere with heart of apricot on date-almond-cocoa base	€ 9
Bayerische Creme vom Arabica-Kaffee mit Amaretto-Krokant in Ganache von weißer Schokolade Bavarese al caffè Arabica con croccante di amaretto e ganache di cioccolato bianco Bavarian cream from Coffea arabica with Amaretto brittle & White chocolate ganache	€ 8,5
Cremiges Passito-Sorbet vom Château Doisy Daëne 1989 mit Mandelkeks Sorbetto al Passito Château Doisy Daëne 1989 con biscotto alle mandorle  Creamy Passito-sorbet from 1989 Château Doisy Daëne Barsac with almond cookie	€ 9

KÄSEVARIATION | FORMAGGI | CHEESE

Käse-Sortiment mit hausgemachtem Früchtechutney Assortimento di formaggi con chutney di frutta fatto in casa  Assortment of cheeses with homemade fruit chutney	€ 12
--	------

SÜSSWEINE | VINI DA DESSERT | DESSERT WINES

pro Glas | a bicchiere | per Glass

Gewürztraminer Passito „Juvelo“ 2014 Kellerei Andrian/Cantina di Andriano	€ 7
Passito di Pantelleria „Ben Ryé“ 2015 Donnafugata, Sizilien/Sicilia/Sicily	€ 7
Ramos Pinto 2013 L.B.V. Portugal/Portogallo	€ 5
Barsac Sauternes A.O.C 2ème Grand Cru Classé 1999 Château Doisy Daëne, Bordeaux, Frankreich/Francia/France	€ 6,5