

## **Das Beste zum Schluss**

### **Espresso in „geistvoller Begleitung“**

mit einer Obstbrand-Spezialität 2cl  
wahlweise mit Williams, Himbeergeist,  
Kirschwasser, Zwetschgenwasser oder  
Marillenbrand 4,90

### **“Espresso Coretto”**

mit einem Schuß 1cl  
Weinbrand, Likör oder Grappa 3,90

### **Spirits – Bitter – Liköre 4cl**

Calvados - Marillenbrand Himbeergeist –  
Zwetschgenwasser, Haselnußbrand,  
Jägermeister, Grappa - Ramazzotti je 4,90

### **Aus der Schweizer**

#### **Edelbrennerei Fassbind 4 cl**

Williams, Kirsche, Apfel oder Pflaume 6,90

### **Cognac 4 cl**

Remy Martin, Hennessy 7,00

**„Ein Essen ohne Dessert  
ist wie ein Abschied ohne Kuss.“**

**Hausgemachte Apfelküchle**  
*im Zimtzuckermantel  
mit Walnusseis und Sahnehaube 6,50*

**Warmes Schokoladentörtchen  
mit flüssigem Kern**  
*dazu Kumquatkompott  
und Bananen-Sauerrahmeis 5,90*

**Crème brûlée 5,90**

**Hausgemachter Kaiserschmarrn**  
*mit Rosinen, Mandeln  
Zubereitungszeit ca. 20 Min.  
mit Apfelmus oder Zwetschgenröster 7,90*

**„Ein Essen ohne Dessert  
ist wie ein Abschied ohne Kuss.“**

**„Heiße Liebe“ Vanilleeis mit heißen  
Himbeeren und Sahnehaube 5,90**

**Langnese-Eiskugel 1,80**  
Schokolade, Vanille, Erdbeere, Walnuß

**Gemischtes Eis mit Sahnehaube 4,90**  
Schokolade, Vanille, Erdbeere

**Gemischtes Eis ohne Sahne 4,50**  
Schokolade, Vanille, Erdbeere

**Zartes Schokoladeneis**  
mit Oma's Eierlikör und Sahne 5,90