

Dessert



Mille-feuilles

karamellisierter Blätterteig und Vanillecreme

9,50

Pavlova

Süße Wolke mit wilden Beeren und Sahne

9,00

Schwan im Himbeerseer mit Vanillecreme

10,00

Crème brûlée mit Ingwer und Mandelkrokant

9,00

Schokoladensoufflé mit Himbeersorbet

10,00

Irish Coffee Mousse

9,00

Hausgemachte Sorbets

Orange, Himbeere, Mango, Passionsfrucht

2,50 / Kugel

Desserts



Mille-feuilles

caramelized puff pastry and vanilla cream

9,50

Pavlova

sweet cloud with wild berries and cream

9,00

Swan in a raspberry lake with vanilla cream

10,00

Crème brûlée with ginger and almond brittle

9,00

Chocolate soufflé with raspberry sorbet

10,00

Irish Coffee Mousse

9,00

Homemade Sorbets

orange, raspberries, mango, passion fruit

2,50 / scoop

Desserts



Mille-feuilles

karamellisert butterdeig og vaniljekrem

9,50

Pavlova

søt sky med skogsbær og krem

9,00

Svane i bringebærsjøen med vaniljekrem

10,00

Crème brûlée med ingefær og mandelskjørt

9,00

Sjokoladesufflé med bringebærsorbet

10,00

Irish Coffee Mousse

9,00

Hjemmelagde sorbeter

appelsin, bringebær, mango, pasjonsfrukt

2,50 / scoop

Pastres



Milhojas

hojaldre caramelizada con crema de vainilla

9,50

Pavlova

nube dulce con frutos del bosque y nata

9,00

Cisne en el lago de frambuesa

10,00

Crème brûlée

con jengibre y almendras quebradizas

9.00

Soufflé de Chocolate

con sorbete de frambuesa

10,00

Irish Coffee Mousse

9,00

Sorbetes caseros: *2,50 / bola*

naranja, frambuesa, mango, maracuyá