

## HAUSGEMACHTE DESSERTS LES DOUCEURS MAISON

---

<b>Nougat Mousse, gebratene Pfirsich, Honig-Glace</b> Mousse nougat, pêche rôtie, glace au miel	14
<b>Warmes Schokoladen-Küchlein, Brombeeren, Madagaskar-Vanille-Glace</b> Moelleux au chocolat, mûres, glace vanille de Madagascar	15
<b>Parfait Glace der Amalfi Zitrone</b> Parfait glacé au citron amalfi	14
<b>Mille-Feuille mit weisser Schokolade Ganache, Basilikum, Limette</b> Mille-feuille, ganache chocolat blanc, basilic, citron vert	14
<b>Empfehlung aus der Pâtisserie</b> Proposition de notre pâtisserie	14
<b>Frische Erdbeeren, Rahm</b> Fraises fraîches, chantilly	12
<b>Coupe Romanoff</b> Coupe Romanov	13
<b>Palace Eiskaffee</b> Café glacé Palace	12
<b>Glace Sorten</b> Ârome de glace	<b>pro Kugel   La boule</b> 3.90
<b>Himbeer-Sorbet</b>   Sorbet framboise <b>Erdbeer-Sorbet</b>   Sorbet fraise <b>Schokoladen-Sorbet</b>   Sorbet chocolat <b>Yuzu-Sorbet</b>   Sorbet yuzu <b>Honig</b>   Miel <b>Madagaskar-Vanille</b>   Vanille de Madagascar <b>Sauerrahm</b>   crème acidulée <b>Kaffee</b>   Café	
<b>Unsere Auswahl der besten Käse und Fruchtbrot</b> Choix de fromage et pain aux fruits	16

## SÜSSWEIN VIN DOUX

---

<b>Solalto di Clara, 2019</b> Traminer, Sauvignon Blanc, Sémillon Le Pupille, Toscane	1dl 13
---	--------