

KÄSE

Tomme de Chèvre in Jurançon affiniert
auf Walnussstreuseln mit cremigen Sauerrahmeis
„süß-salzig“, Kastanienhonig
15,-

Käseauswahl
vom Wagen
Maitre Bernard & Jean-François Antony
25,-

DESSERTAUSWAHL

Passionsfruchtsoufflé „Île de la Reunion“
mit Bananen-Maracujasorbet auf Victoria-Ananasragout,
Kokosschaum und Passionsfruchtperlen
30,-

Zuckerperle mit Heidelbeersorbet, Kräuterlikör-Knusperbonbon
und Genepi-Mousseline auf Heidelbeerkompott
mit Tannenhazaroma
30,-

Namelaka „Yuzu-Surprise“ mit Sorbet von grünem Apfel
und Kardamom, feiner Quarkcrème mit Dill,
Zuckerwatte und Apfel-Yuzucoulis
30,-

Inspiration von Azelia-Schokolade
mit Haselnuss als Cremeux und Panna Cotta,
karamellisiertem Birnenkompott, Birnensorbet mit Tonkabohne
30,-

Delice von Pecannuss-Brownies mit eingelegten Mirabellen
und Preiselbeeren, Zwetschgensorbet
und Mandelcrème
30,-