

---

## Digestif

OBSTBRÄNDE VOM WEINGUT DZ DANNER, DURBACH, 2CL € 6,-  
HAFERPFLAUME, MARC VOM RIESLING,  
ZIBÄRTLE( WILDPFLAUME) WILLIAMS – EDELGOLD

BRÄNDE AUS DER DESTILLERIE HERRMANN GANSLOSER,  
BAD DITZENBACH / AUERDORF 2 CL € 8,-  
WALDHIMBEERE, ALTE APRIKOSE, HASELNUSS,  
GEBIRGS – WILLIAMSBRNE

BRÄNDE AUS DER EDELOBSTBRENNEREI ZIEGLER, FREUDENBERG  
WILDKIRSCHEN No. 1 2 CL € 12,-  
APRIKOSE, SCHLEHE 2 CL € 8,50

QUALITÄTSBRÄNDE VON HANS REISETBAUER,  
AXBERG / ÖSTERREICH € 11,-  
ZWETSCHGE, KAROTTE, VOGELBEERE, KIRSCHEN

BRENNEREI GÜNTER ROCHELT, FRITZENS / ÖSTERREICH 2 CL € 14,-  
KRIECHERL, WACHAUER MARILLE, ORANGE,  
GRAVENSTEINER APFEL, QUITTE, MIRABELLE, WALDHIMBEERE

HENNESSY FINE DE COGNAC 4CL € 8,-  
HENNESSY PARADIS 4CL € 33,-  
REMY MARTIN VSOP 4CL € 7,50  
Remy Martin XO 4cl € 28,-  
GRAPPA FRATTINA CHARDONNAY € 5,-  
GRAPPA NONINO MERLOT € 5,50  
GRAPPA NONINO CHARDONNAY € 5,50

---

## Les fromages, Les desserts

COCKTAIL VON BIRNE UND MACADAMIA € 9,-  
COCKTAIL OF PEARS AND MACADAMIA NUTS

MILLE FEUILLE VON MASCARPONE UND BROMBEEREN  
MIT GEEISTEM CAFÉ AU LAIT € 11,-  
MILLE FEUILLE OF MASCARPONE, BLACKBERRIES  
AND ICED WHITE COFFEE

NOUGATSCHAUM IM HONIGBLATT  
MIT FRISCHEN HIMBEEREN € 11,-  
UND HASEKLNUSKROKANT  
NOUGATFOAM IN HONEY LEAFS WITH RASPBERRIES  
AND HAZELNUT BRITTLE

TOPFENSOUFFLÉ MIT WEINBERGSPFIRSICH  
UND GEEISTEM VANILLECRUNCH € 13,-  
CURD SOUFFLÉ WITH PEACH AND VANILLA CRUNCH

GESCHMOLZENER REBLOCHON  
MIT SESAM, BIRNE UND SAUERKLEE € 12,-  
MELTED REBLOCHON WITH SESAME, PEAR AND SORREL