



## GRAPPA & GEBRANNTES

Paolo Marolo, Piemont, 2cl		Brennerei Hans Erismann, 2cl	
Nebbiolo	9	Grappa Riesling x Sylvaner	7
Arneis	9	Grappa Merlot	7
Barbera	9	Aprikosen	7
Barbaresco	9	Himbeer	7
Moscato	9	Apfelbrand Gravensteiner	7
Moscato 5 Jahre	12	Mirabelle	7
Barolo 9 Jahre	15	Williams	7
Barolo 12 Jahre	18		
Barolo 15 Jahre	21		
Barolo 20 Jahre	25	Grappa Tignanello	18

## “VERDAUER”

Vieille Prune	9	Appenzeller	7
Vieille Poire	9	Ramazotti	7
Calvados	9	Averna	7
Williams	6		
Kirsch	6	Baileys	6
Amaretto	7	Amarula	6

## SÜSSES & KÄSE

Verschiedene Weich- & Hartkäse	16.50
Orangen-Dattelsalat mit Blutorangensorbet	14.50
Im Portwein eingelegte Pflaumen mit Zimtglacé	14.50
<b>Vermicelles</b> (Meringue, Vermicelles & Schlagrahm)	9.50
<b>Coupe Nesselrode</b> (Meringue, Vanilleglacé, Vermicelles & Rahm)	12.50
Tarte Tatin mit Sauerrahmglacé	16.50
Honig-Parfait mit karamellisierten Nüssen und Heidelbeersauce	16.50
Lauwarmer Brownie mit Vanilleglacé	14.50
Gebrannte Crème	12.50
Sorbet	mit Güx oder Prosecco 14.50
Wiener Eiskaffee	mit Whisky 14.50 ohne Whisky 10.50
Coupe Danemark	12.50
Hausgemachte Linzertorte	7.50
Vanille-, Erdbeer-, Mocca-, Schoggi-, Zimt-, Caramel- & Sauerrahmglacé Zitronen-, Apfel-, Zwetschgen-, Mango- und Blutorangensorbet pro Kugel 3.50 / Rahm 1.-	