

# Dessert

<b>Coupe Danmark</b> <sup>3,7,8</sup> Bourbon Vanilleeis mit Nougat-Schokoladensauce und Sahne.	10
<b>Sorbet Variation</b> <sup>8</sup> Unser Servicepersonal informiert Sie gerne über unsere verschiedenen Geschmacksrichtungen.	10
<b>Schokobrownie mit Thymianeis</b> Saftiger Schokoladenkuchen mit Pekannüssen und Thymian Joghurt Eis.	10
<b>Frischkäse in seiner reinsten Form</b> <sup>7,8</sup> Mit Zitronengras aromatisierter Frischkäse im Tuch abgehangen mit frischen Beeren und Brombeermark serviert.	10
<b>Cocotte Brioche</b> <sup>1,3,7,8</sup> Kleines Soufflee von Brioche, Pistazien, Kokosmilch und Himbeeren mit Bourbon Vanilleeis.	12
<b>Zitronengrassorbet mit Vodka</b> Aufgegossen mit Belvedere Vodka Ihrer Wahl.	10
<b>Auswahl an Rohmilchkäsen</b> <sup>1,7</sup> Vier verschiedene Käsespezialitäten mit Dörrobstcracker und Trüffelhonig.	pro Person 12 für zwei Personen 18

Alle Preisangaben in Euro.

Allergene: 1 Glutenhaltiges Getreide, 2 Krebstiere, 3 Eier, 4 Fische, 5 Erdnüsse, 6 Sojabohnen, 7 Milch (einschließlich Laktose), 8 Schalenfrüchte, namentlich zu nennen: Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse, 9 Sellerie, 10 Senf, 11 Sesamsamen, 12 Schwefeldioxid und Sulphite, 13 Lupinen, 14 Weichtiere – Allergenkarten erhalten Sie vom Service. Unsere Allergen-Angaben beziehen sich auf die Rezeptur. Daneben können sämtliche Lebensmittel Spuren oder Kreuzkontaminationen aller Allergene enthalten die in unserer Küche verarbeitet werden wie Gluten, Nüsse, Ei, etc.